



Erbaluce di Caluso DOCG - "Sessanta"

Vitigno: Erbaluce 100%

Allevamento: Pergola 90% e spalliera

Rese per ettaro: 90q

Produzione annua di bottiglie: 12.000

Raccolta: Fine Settembre

Vinificazione: Rapida pressatura delle uve con leggera macerazione in pressa ed importante selezione dei mosti con avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

Affinamento: 18 mesi totali di cui 12 mesi in vasche di acciaio inox con frequenti rimontaggi e 6 mesi di bottiglia

Imbottigliamento: Inertizzazione della bottiglia, tappatura con sughero naturale

Alcol: 13,5 % Vol

Acidità totale: 6,5 g/L

pH: 3.2

Colore: Cristallino, giallo paglierino acceso

Olfatto: Nuance agrumate e dolci, ricordi di erbe officinali

Gusto: Fresco e di delicata morbidezza

Abbinamenti gastronomici: E' un vino di gentile complessità che brama piatti gustosi con tratti piccanti e salati

Abbinamenti naturalistici: Fioritura dei narcisi a maggio, Pian delle Nere a Castelnuovo Nigra (TO)

