



Erbaluce di Caluso DOCG Bulgarium - Calusium - Peveronis

Vitigno: Erbaluce

Allevamento: pergola

Rese per ettaro: 90 q

Produzione annua di bottiglie: 4.800

Raccolta: Metà di settembre

Vinificazione: Rapida pressatura delle uve, con avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

Affinamento: 8 mesi in acciaio inox

Imbottigliamento: Tappo vite

Alcol: 13% - 12% - 13% Vol

Acidità totale: 6,3 g/L

pH: 3.4

Colore: Cristallino giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: (vedi sentori in etichetta)

Gusto: (vedi sentori in etichetta)

Abbinamenti gastronomici:

- **Bulgarium:** Formaggi freschi e pesce
- **Calusium:** Primi piatti
- **Peveronis:** Primi piatti e secondi a base di carne bianca

