



Erbaluce di Caluso DOCG

Vitigno: Erbaluce

Allevamento: pergola e spalliera

Rese per ettaro: 100 q

Produzione annua di bottiglie: 60.000

Raccolta: Metà di settembre

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

Affinamento: 7 mesi totali, 6 mesi in acciaio inox e 1 mese in bottiglia

Imbottigliamento: Tappo tecnico in sughero / tappo vite

Alcol: 13 % Vol

Acidità totale: 6,5 g/L

pH: 3.3

Colore: Cristallino giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: Buona intensità, fresco con suggestioni di frutta bianca giovane come mela verde e bergamotto sentori floreali varietali di sanbuco

Gusto: Fresco, leggermente sapido, più intenso che complesso

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che richiede tendenza dolce, media intensità e leggera speziatura quindi la zuppa d'aiucche

Abbinamenti naturalistici: I sentieri intorno al Sito d'Importanza Comunitaria del lago di Meugliano (TO)

