



DENOMINAZIONE
Erbaluce di Caluso DOCG



UVA E VIGNETO

Prodotto con uve Erbaluce 100% in vigneti zona DOCG. Il sistema di allevamento è la classica Pergola Canavesana



CANTINA

Vendemmia metà di settembre. La vinificazione inizia con una pressatura soffice che elimina raspi, bucce e vinaccioli, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. (16°-18°). Prosegue un periodo di affinamento in vasche di acciaio sui lieviti fino alla messa in bottiglia.



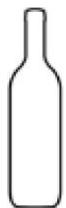
DEGUSTAZIONE

Colore giallo brillante con riflessi verdognoli; Aromi floreali di fiori bianchi e erbe aromatiche con sentori di frutta fresca, pesca e mela verde. Fresco al palato, equilibrato accompagna gradevolmente antipasti, piatti di pesce e crostacei.

Alcol: 12% Vol

SERVIZIO

A temperatura di 12-14 °C



0,75 ml

ANTONIA