

ERBALUCE DI CALUSO DOCG

	VITIGNO	ERBALUCE
	TERRENO	MORENICO
	ALLEVAMENTO	PERGOLA
	POTATURA	CORDONE CANAVESANO
	RESA	70/75 Q/HA

RACCOLTA A META' SETTEMBRE VIENE PIGIATO CON UNA SOFFIECE SPREMITURA E FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.

AFFINATO IN ACCIAIO FINO A GENNAIO A CUI SEGUE CHIARIFICA E FILTRAZIONE PER POI PROSEGUIRE IN BOTTIGLIA E A MARZO PRONTO ALLA VENDITA.

COLORE: COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI

PROFUMO: AMPIO, INTENSO E LEGGERMENTE AROMATICO, FIORI FRESCI BIANCHI CON SENTORI DI FRUTTA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8 ° C

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 18/24 MESI

ALCOOL: 12.50%

VINO BIANCO SECCO FERMO CON UN BUON EQUILIBRIO TRA ALCOOL E ACIDITA' SI ACCOMPAGNA BENE A PESCE, ANTIPASTI LEGGERI E CARNI BIANCHE, OTTIMO ANCHE COME APERITIVO.