

ERBALUCE DI CALUSO DOCG PASSITO

	VITIGNO	ERBALUCE
	TERRENO	MORENICO
	ALLEVAMENTO	PERGOLA
	POTATURA	CORDONE CANAVESANO
	RESA	30 Q/HA

RACCOLTA A META' SETTEMBRE CON UNA CERNITA DEI GRAPPOLI IN VIGNA CHE VENGONO POSIZIONATI NELLE CASSETTE E PORTATE IN SOLAIO PER IL LORO APPASSIMENTO FINO A GENNAIO. VIENE POI FATTA UN'ULTERIORE CERNITA DEGLI ACINI PER SCARTARE QUELLI NON IDONEI PRIMA DI PASSARE ALLA SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE E A SEGUIRE ALLA FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA PER QUALCHE SETTIMANA, INFINE VIENE STOCCATO PER AFFINAMENTO IN BARRIQUE E TONNEAU DI LEGNO PER QUALCHE ANNO. SI PASSA ALLA BOTTIGLIA CHE VIENE AFFINATA IN CANTINA SOTTO TERRA PER QUALCHE MESE PRIMA DI ESSERE MESSO IN VENDITA.

COLORE: COLORE GIALLO DORATO INTENSO

PROFUMO: AMPIO, INTENSO E LEGGERMENTE AROMATICO, SENTORI DI FRUTTA Matura e di CONFETTURA DI ALBICOCCA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: AMBIENTE O FRESCO A 8-10 ° C

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: OTTIMO DAI 8-10 ANNI IN POI

ALCOOL: 15 %

VINO BIANCO DOLCE LIQUOROSO OTTIMO COME DESSERT O DA MEDITAZIONE SI ACCOMPAGNA MOLTO BENE A FORMAGGI ERBORINATI E CIOCCOLATO.