

Erbaluce di Caluso "Dry Ice"



Tipologia: Erbaluce di Caluso D.O.C.G. "Dry Ice" bianco.

Vitigno: Erbaluce di Caluso 100%.

Terreno: morenico, sabbioso, posto tra i 300/350 metri s.l.m.

Vigneti: situati nella zona collinare del comune di Agliè.

Raccolta: prima settimana di ottobre.

Vinificazione: criomacerazione con fermentazione in acciaio, lungo affinamento e fermentazione termocondizionata sui lieviti a 15°C.

Colore: colore paglierino con tenui sfumature gialle luminose.

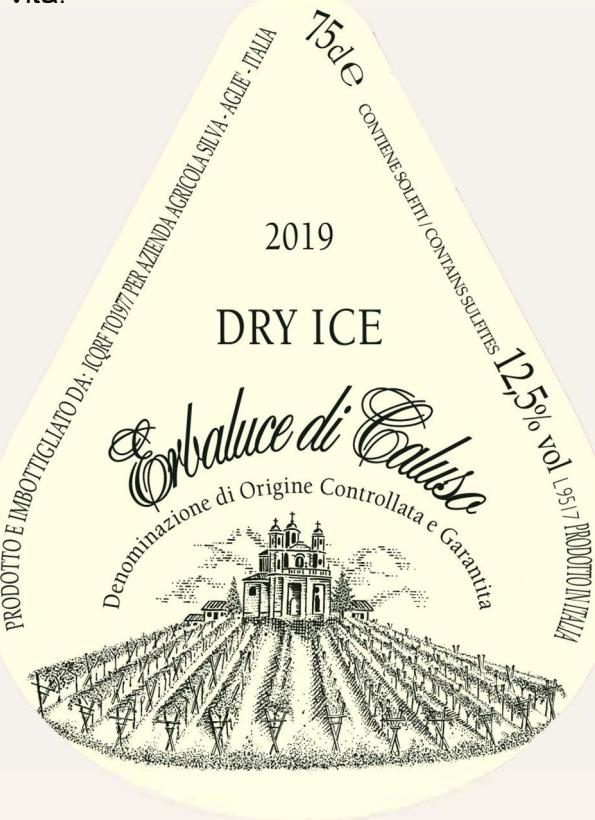
Profumo: profumi decisi mescolano note di salvia intrise di olii essenziali, di piante quali alloro e rosmarino che li fanno tendere al balsamico; presente la pera appena tagliata ed un agrumato molto piacevole.

Sapore: al palato il vino si presenta serio, consistente, di grande persistenza che prosegue con una piacevole nota minerale riproponendo al retrogusto sfumature che ricordano la buccia della clementina.

Abbinamento: con antipasti, primi piatti, molto bene con le minestre e con il riso, con pesce di lago e non, in cotture delicate o con crostacei freschi, con tutte le verdure in genere.

Servizio: Servire a 10/12°C.

Evoluzione: vino minerale, fresco, va consumato nei primi due anni di vita.



DRY ICE
Erbaluce di Caluso

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

Vitigno: Erbaluce 100%.

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

Profumo: Fruttato intenso con prevalenza di miele e ginestra, leggermente aromatico con finale di mela renetta.

Sapore: Pieno, caldo e vigoroso, buon equilibrio dolce-acido e sensazioni intense di vaniglia e salvia.

Evoluzione: Vino minerale, fresco, va consumato nei primi tre anni di vita.

Abbinamenti: Eccellente come vino a tutto pasto, ideale per i piatti a base di pesce, ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10 -12° C.



www.silvavini.com