

Erbaluce di Caluso "Tre Ciochè"

Type: Erbaluce di Caluso D.O.C.G. "Tre Ciochè" white.

Grape: Erbaluce di Caluso 100% .

Soil: morainic, sandy, at 200-300 metres a.m.s.l.

Vineyards: exclusively on the hill sides around Agliè.

Harvest: first week of October

Vinification: the grapes are gently pressed in a vacuum press. The wine is then clarified by means of flotation using nitrogen. This process is followed by temperature-controlled fermentation and a long period of maturation with the yeast at 17°C.

Colour: pale straw yellow with tinges of green.

Bouquet: intense fruit, mainly peach and melon, lightly fragrant with a finish of golden yellow apples.

Flavour: full-flavoured, warm and vigorous, good sugar-acid balance with strong hints of bread crust and honey.

Food and wine pairing: excellent with fish, and starters in general.

Serving: serve at 10-12°C.

Ageing potential: a young, fresh wine. To be enjoyed in the first two years.



ERBALUCE DI CALUSO

Denominazione di origine controllata e garantita

Vitigno: Erbaluce 100%.

Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: Fruttato intenso con prevalenza di pesca e melone, leggermente aromatico con finale di mela golden gialla.

Sapore: Pieno, caldo e vigoroso, buon equilibrio dolce-acido e sensazioni intense di crosta di pane e miele.

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

Abbinamenti: Ottimo con pesce e antipasti in genere.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

www.silvavini.com

DISTRIBUTORE IN ITALIA E RESTO DEL MONDO

Azienda Agricola Vitivinicola Silva
Cascine Rogge, 1
10011 - Agliè - Torino
mobile +39 347 30.75.648
e-mail: silva.stefano@eurexnet.it
PEC: silvavini@pec.alimail.it

Mercato italiano
mercatoitaliano@silvavini.com

Mercato estero
mercatoestero@silvavini.com

Per qualsiasi altra richiesta
info@silvavini.com
 [silva_wine](#)
 [vigneron.canavesani](#)
 [silva.stefano](#)