

Erbaluce di Caluso "Tre Ciochè"

Tipologia: Erbaluce di Caluso D.O.C.G. "Tre Ciochè" 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: pressatura soffice tramite pressa sottovuoto. Chiarificazione tramite flottatore di azoto. In seguito fermentazione termocondizionata e lungo affinamento sui lieviti a 17°C.

Colore: giallo paglierino scarico, attraversato da qualche riflesso verdolino.

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

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

Abbinamento: ottimo con pesce e antipasti in genere.

Servizio: si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10/12°C.

Evoluzione: è un vino giovane e fresco. Va consumato entro i due primi anni di vita.



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](#)