

CALUSO DOCG BB



Denominazione: Erbaluce di Caluso Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

LA VIGNA

Allevamento: Pergola Canavesana

Potatura: Tradizionale con tre capi a frutto

Densità di impianto: 1200-1300 piante/Ha

Terreno: Ciottoloso, acido

Territorio: Morenico

Altitudine: 370 m sul livello del mare

LA VINIFICAZIONE

Vitigno: 100% Erbaluce come da art.2 del Disciplinare

Raccolta: Medio tardiva

Lavorazione: Vinificazione in bianco con malolattica parzialmente svolta

Fermentazione: A temperatura controllata a 16°C

Affinamento: Affinamento in botte da 20 hl per 24 mesi, ulteriori 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Alcol: 12-13 % vol.

Zuccheri residui: 2 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Note Sensoriali: Si presenta alla vista con un colore giallo dorato. Al naso si propone con note dolci e di frutta secca, note di mandorla e biscotto. In bocca il corpo rotondo si bilancia grazie ad una naturale e spiccata acidità.

Temperatura di servizio: Servire a 14°C

Abbinamenti: Piatti elaborati di pesce e primi piatti, zuppa canavesana, a base di cavolo cappuccio e brodo di carne.

“Sua Maestà l’Erbaluce. Nata in vigna, cresciuta in botte, maturata in bottiglia, il Bianco in Botte è l’Erbaluce che è stato atteso e coccolato per due anni, attendendo la sua piena maturazione.”

