

CALUSO DOCG BRUT GRAN CUVÉE



Denominazione: Erbaluce di Caluso Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Spumante Brut Metodo Classico

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: Inizio settembre
Lavorazione: Vinificazione in bianco
Fermentazione: A temperatura controllata a 16°C
Affinamento: blend di annate diverse, affinamento parte in acciaio e parte in botte di rovere da 20 hl
Tiraggio e presa di spuma: Secondo metodo tradizionale, in bottiglia
Affinamento: Sui lieviti per 18 mesi

IL VINO

Alcol: 12-13 % vol.
Zuccheri residui: 8 g/l
Acidità totale: 7 g/l

Note Sensoriali: Risplende di sfumature dorate e luminose che fanno da palcoscenico ad un perlage vivace ed una spuma cremosa. Al naso la vitalità e la freschezza dell'Erbaluce si tingono di note dolci, di pasticceria e burro. In bocca si percepiscono le sensazioni dolci dell'affinamento e della liqueur stemperare la vigorosa acidità.

Temperatura di servizio: Servire a 8/10°C

Abbinamenti: Vino eclettico, consigliabile a tutto pasto, dall'aperitivo alla frutta, consigliabile su piatti di pesce di mare.

“Si lasciano affinare sapientemente le partite per creare un blend di più annate che daranno vita ad un metodo classico con vintage, il Gran Cuvée.”