

CALUSO DOCG BRUT SESSANTA MESI



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: In acciaio sui lieviti per cinque mesi
Tiraggio e presa di spuma: Secondo metodo tradizionale, in bottiglia
Affinamento: Sui lieviti per 60 mesi

IL VINO

Alcol: 12-13 % vol.
Zuccheri residui: 4 g/l
Acidità totale: 8 g/l

Note Sensoriali: Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino e la sua spuma è fine ed evanescente, il perlage è fine e deciso. Al naso sviluppa note fresche e minerali, accompagnate da sensazioni di lievito e crosta di pane. In bocca la spuma è consistente e cremosa e si chiude l'assaggio con acidità fresca e pimpante.

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. Perfetto anche con il sashimi.

“L’Erbaluce sa esprimere il suo carattere a prescindere dalla vinificazione adottata e la sua versatilità porta alla produzione di un metodo classico millesimato dal carattere unico.”