

CALUSO DOCG PAS DOSÉ CENTOVENTI MESI



Denominazione: Erbaluce di Caluso Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
Spumante Pas Dosé 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 120 mesi

IL VINO

Alcol: 12-13% vol.
Zuccheri residui: 1,5 g/l
Acidità totale: 7 g/l

Note Sensoriali: La spuma, voluminosa evanescente, lascia spazio ad un colore dorato, brillante. Il perlage è fitto, ritmico, persistente. Al naso esprime tutta la ricchezza e l'eleganza dell'Erbaluce, accresciuta dai 120 mesi di permanenza sui lieviti.

Temperatura di servizio: Servire a 8/10°C

Abbinamenti: Vino eclettico, da accompagnare a primi ricchi e succulenti, pesce al forno.

Ideale da aperitivo, da servire in qualsiasi occasione o ricorrenza.

"La massima espressione dell'Erbaluce."