



PESO:

1,7 kg



CAPACITÀ:

0,75 lt

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO				
BOTTIGLIA	Vetro verde	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RIFIUTI
CAPSULA	Polilaminato - Alluminio	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
GABBIETTA	Alluminio e metallo	FE 40		RACCOLTA ALLUMINIO
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.				

CUVEE PREMIERE

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. METODO CLASSICO BRUT

DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata e Garantita*

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 sua freschezza 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.

ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 8 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7 g/l

ABBINAMENTI: *Vino eclettico, consigliabile a tutto pasto, con piatti di pesce d'acqua salata.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 10°C*

ALLEVAMENTO:



Pergola Canavesana

POTATURA: *Tradizionale con tre capi a frutto*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *1200-1300 piante/Ha*

TERRENO: *Ciottoloso, acido*

TERRITORIO: *Morenico*

ALTIUDINE: *370 m sul livello del mare*

VITIGNO:

*100% Erbaluce
come da art.2 del Disciplinare*



RACCOLTA: *Inizio settembre*

LAVORAZIONE: *Unificazione in bianco*

FERMENTAZIONE: *Temperatura controllata a 16°C*

AFFINAMENTO: *Blend di annate diverse, affinamento
parte in acciaio e parte in botte di rovere da 20 hl*

TIRAGGIO, PRESA DI SPUMA: *Secondo metodo*

tradizionale, in bottiglia

AFFINAMENTO: *Su lieviti per 24 mesi*