



PESO:

0,8 kg

CAPACITÀ:

0,375 lt



ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. PASSITO

DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata e Garantita*

NOTE SENSORIALI:

Si presenta alla vista con un colore giallo oro, con tenui riflessi ambrati. Al naso si sviluppano note intense di nocciole, canditi e frutta secca. In bocca il sapore è piacevolmente dolce e armonico, pieno e vellutato.

ALCOOL:

14-14,5 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 130 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7 g/l

ABBINAMENTI: Ottimo con pasticceria secca,

ben si abbinia con formaggi a lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 16°C

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

VITIGNO:

100% Erbaluce
come da art.2 del Disciplinare



RACCOLTA: Medio tardiva, selezione dei grappoli

APPASSIMENTO: Cinque mesi in solaio a grappoli appesi singolarmente. Parziale intervento della muffa nobile

LAVORAZIONE: Vinificazione in bianco

FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura naturale
per tutto l'inverno

AFFINAMENTO: In botti di rovere austriaco da
15/20 hl per 60 mesi

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

Verifica le disposizioni del tuo Comune.
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.