



## 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 nocciola, 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 abbina 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*

### PESO:

*0,8 kg*



### CAPACITÀ:

*0,375 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
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.				