

## Erbaluce di Caluso DOCG - "Larol"

**Vitigno:** Erbaluce

**Allevamento:** Pergola e spalliera

**Produzione annua di bottiglie:** 2.000

**Rese per ettaro:** 90q

**Raccolta:** Fine Settembre

**Vinificazione:** Rapida pressatura delle uve con leggera macerazione in pressa ed importante selezione dei mosti con avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

**Affinamento:** 15 mesi totali di cui 12 mesi in botti di rovere con frequenti rimontaggi e 3 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** Inertizzazione della bottiglia, tappatura con sughero

**Alcol:** 13,5 % Vol

**Acidità totale:** 6 g/L

**pH:** 3.4

**Colore:** Giallo dorato acceso

**Olfatto:** Intenso e complesso con nuance di agrumi maturi, nocciola e frutta secca

**Gusto:** Un mosaico equilibrato che richiama la freschezza varietale e le note calde e morbide delle spezie bianche e di una leggera tostatura del legno

**Abbinamenti gastronomici:** E' un vino intenso e complesso che ha necessità di piatti altrettanto complessi ed intensi come un risotto al blu del Moncenisio

**Abbinamenti naturalistici:** Il tramonto dalla Baia delle sirene sul Lago di Garda(VR)

