



## Erbaluce di Caluso DOCG - "Sessanta"

**Vitigno:** Erbaluce

**Allevamento:** Pergola 90% e spalliera

**Rese per ettaro:** 90q

**Produzione annua di bottiglie:** 12.000

**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:** 18 mesi totali di cui 12 mesi in vasche di acciaio inox con frequenti rimontaggi e 6 mesi di bottiglia

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

**Alcol:** 13,5 % Vol

**Acidità totale:** 6,5 g/L

**pH:** 3.2

**Colore:** Cristallino, giallo paglierino acceso

**Olfatto:** Nuance agrumate e dolci, ricordi di erbe officinali

**Gusto:** Fresco e di delicata morbidezza

**Abbinamenti gastronomici:** E' un vino di gentile complessità che brama piatti gustosi con tratti piccanti e salati

**Abbinamenti naturalistici:** Fioritura dei narcisi a maggio, Pian delle Nere a Castelnuovo Nigra (TO)

