

# Erbaluce di Caluso DOCG

**Vitigno:** Erbaluce

**Allevamento:** pergola e spalliera

**Rese per ettaro:** 100 q

**Produzione annua di bottiglie:** 60.000

**Raccolta:** Metà di settembre

**Vinificazione:** Rapida pressatura delle uve, con avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

**Affinamento:** 7 mesi totali, 6 mesi in acciaio inox e 1 mese in bottiglia

**Imbottigliamento:** Tappo tecnico in sughero / tappo vite

**Alcol:** 13 % Vol

**Acidità totale:** 6,5 g/L

**pH:** 3.3

**Colore:** Cristallino giallo paglierino con riflessi verdolini

**Olfatto:** Buona intensità, fresco con suggestioni di frutta bianca giovane come mela verde e bergamotto sentori floreali varietali di sanbuco

**Gusto:** Fresco, leggermente sapido, più intenso che complesso

**Abbinamenti gastronomici:** E' un vino che richiede tendenza dolce, media intensità e leggera speziatura quindi la zuppa d'aiucche

**Abbinamenti naturalistici:** I sentieri intorno al Sito d'Importanza Comunitaria del lago di Meugliano (TO)

