

T

ERBALUCE DI CALUSO DOCG



T erbaluce di caluso è il vino ottenuto dal vigneto misobolo nel comune di San Giorgio Canavese.

T è il risultato dell'applicazione di tecniche innovative sia nella coltivazione in vigneto che nella vinificazione in cantina..

La vendemmia delle uve avviene tardivamente.

Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a macerazione a freddo a contatto con le bucce per circa 48 ore, dopodiché vengono pressate e poste a fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Segue un periodo di maturazione sulla feccia fine in tonneau in rovere a media tostatura.

Fa seguito all'imbottigliamento, che avviene durante l'estate successiva alla vendemmia, un affinamento in vetro della durata di almeno 12 mesi.

vitigno: erbaluce 100%, allevato a tendone.

alcol: 13,5% vol.

colore: giallo paglierino dai riflessi dell'oro bianco.

profumo: intenso, persistente, appaga e convince con note erbacee e floreali caratteristiche.

sapore: pieno, lungo ed armonioso come si addice ad un vino di rango.

abbinamenti: piatti di carne bianca e verdure, pesce o formaggi freschi.

servizio: fresco, meglio se freddo (4 - 6° C).

conservazione: al riparo da luce, sbalzi di temperatura (optimum 12°C costanti) e possibilmente coricata, potrà darci grandi soddisfazioni nel tempo (2-5 anni).