



TECNICA DI PRODUZIONE

Per ottenere questo vino di grande qualità, è stato rivoluzionato lo storico metodo di allevamento a pergola e introdotta la spalliera a Guyot. In questo modo è aumentata la densità ad ettaro con conseguente riduzione delle rese per pianta. I vigneti sono disposti sui versanti soleggiati della Serra di Ivrea su terreni morenici di origine glaciale.

Cambiando il sistema produttivo, si sono ottenute uve di alta concentrazione atte a produrre un vino di grande struttura e ricchezza sia al naso che al palato.

Dopo fermentazione in purezza per la durata di circa 10 giorni alla temperatura controllata di 16-18 °C, il vino riposa alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: elegante e molto delicato, caratterizzato da fiori estivi

Sapore: secco e ben bilanciato, tipica della varietà l'onnipresente nota erbacea. Retrogusto piacevolmente minerale.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Erbaluce di Caluso

Gradazione alcolica: 13.0 % vol.

Denominazione: Erbaluce di Caluso DOCG

Maturazione: sui lieviti, in acciaio

Area di coltivazione: Canavese

