



#### 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 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.

