



Erbaluce di Caluso DOCG



 Vitigno	Erbaluce
 Terreno	Morenico
 Allevamento	Pergola
 Potatura	Cordone canavesano
 Resa	70/75 Q/HA

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: ampio, intenso e leggermente aromatico, fiori freschi bianchi con sentori di frutta.

Temperatura di servizio: 7-8 °c

Capacità di invecchiamento: 18/24 mesi.

Alcool: 12.50%



Raccolta a metà settembre viene pigiato con una soffice spremitura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinato in acciaio fino a gennaio a cui segue chiarifica e filtrazione per poi proseguire in bottiglia e a marzo pronto alla vendita.



Vino bianco secco fermo con un buon equilibrio tra alcool e acidità, si accompagna bene a pesce, antipasti leggeri e carni bianche; ottimo anche come aperitivo.

Cantina Massoglia

Via Fontanasse, 1 **Agliè** - TO - Italy
Tel. 347 063 6199

cantinamassoglia.it info@cantinamassoglia.it

