



Erbaluce di Caluso DOCG Spumante



🍇	Vitigno	Erbaluce
≈	Terreno	Morenico
#	Allevamento	Pergola
✂	Potatura	Cordone canavesano
🍇	Resa	50 Q/HA

Colore: colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

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

Temperatura di servizio: 6-7 °C

Capacità di invecchiamento: oltre i 60 mesi.

Alcool: 12,50%



Raccolta a metà settembre con una cernita dei grappoli in vigna, poi pigiato con una soffice spremitura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinato in acciaio fino a gennaio, a cui segue chiarifica e filtrazione sterile, per poi proseguire in bottiglia con aggiunta di lieviti per la rifermentazione per almeno 15 mesi, durante i quali avviene il remuage a mano fino alla messa in punta delle bottiglie e infine la sboccatura con aggiunta di cassis e liquore a base di ribes.



Vino bianco secco spumante con un buon equilibrio tra alcool e acidità si accompagna bene a pesce, antipasti leggeri e carni bianche, il suo perlage fine lo rende piacevole a tutto pasto. Ottimo come aperitivo solo o come base per altri cocktail.

Cantina Massoglia

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

cantinamassoglia.it info@cantinamassoglia.it

