



## Erbaluce di Caluso DOCG Passito



|                                                                                   |             |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
|  | Vitigno     | Erbaluce           |
|  | Terreno     | Morenico           |
|  | Allevamento | Pergola            |
|  | Potatura    | Cordone canavesano |
|  | Resa        | 30 Q/HA            |

**Colore:** colore giallo dorato intenso.

**Profumo:** ampio, intenso e leggermente aromatico, sentori di frutta matura e di confettura di albicocca.

**Temperatura di servizio:** ambiente o fresco a 8-10 °C

**Capacità di invecchiamento:** ottimo dai 8/10 anni in poi.

**Alcool:** 15%



Raccolta a metà settembre con una cernita dei grappoli in vigna, che vengono posizionati in cassette e portati in solaio per l'appassimento fino a gennaio. Segue un'ulteriore selezione degli acini per scartare quelli non idonei, quindi una spremitura soffice delle uve e la fermentazione in acciaio a temperatura controllata per alcune settimane. Affinato in barrique e tonneau di legno per alcuni anni. Successivamente passa in bottiglia e viene affinato in cantina sotterranea per alcuni mesi prima della messa in vendita.



Vino bianco dolce liquoroso, ottimo come dessert o da meditazione. Si accompagna molto bene a formaggi erborinati e cioccolato.

**Cantina Massoglia**

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

[cantinamassoglia.it](http://cantinamassoglia.it) [info@cantinamassoglia.it](mailto:info@cantinamassoglia.it)

