

ERBALUCE DI CALUSO DOCG2011 "Albalus"

	Vitigno:	Erbaluce
	Terreno:	Morenico sub-acido
	Allevamento:	contro spalliera/ pergola
	Potatura:	guyot / cordone canavesano a tre punte
	Densità:	2500/1500 piante/ha
	Produzione:	3 – 5 kg/ pianta
	Resa:	per ha: 75 / 80 q/ha

Raccolta da metà settembre in cassette traforate, a cui segue breve macerazione pellicolare, soffice spremitura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo un periodo di affinamento di 6 - 8 mesi sulle lies fini avviene la filtrazione seguita dall'imbottigliamento.

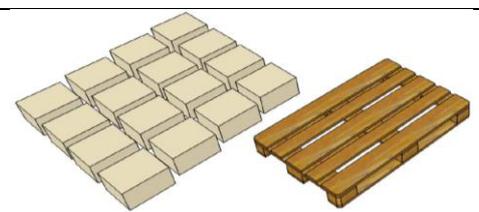
SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore:	giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Profumo:	ampio, persistente con note floreali e delicati sentori di frutta
Temp. servizio:	8 – 10 °C
Capacità di invecchiamento:	massimo 4 anni.

T.A.V.E. <i>titolo alcol. volum. effettivo</i>	12.65 % Vol
acidità totale	6,1 g/l in H ₂ T
anidride solforosa totale	92 mg/l

Vino bianco fermo, secco, dal sapore morbido e asciutto, con buon equilibrio tra la frazione alcolica e quella acida, presenta un'ottima persistenza al palato. Si accompagna a pesce, formaggi e carni bianche.

PACKAGING E PALETIZZAZIONE – bancali EPAL

Codice articolo	05E	
Nome commerciale	Erbaluce di Caluso	
Numero bottiglie per cartone	6	
Dimensioni cartone	30 x 19 h 32 cm	
Numero cartoni piano / numero piani	22 crt x 4 piani	
Numero totale cartoni / bottiglie	88 crt x 528 bott.	