

# ERBALUCE DI CALUSO DOCG2011

	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 soffice spremitura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo un periodo di affinamento di 4 – 6 mesi sulle lies fini avviene la filtrazione seguita dall' imbottigliamento.*

## SCHEDA ORGANOLETTICA

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

T.A.V.E. <i>titolo alcol. volum. effettivo</i>	12.28 % Vol
acidità totale	6.08 g/l in H <sub>2</sub> T
estratto secco	19.41 g/l
anidride solforosa totale	98 mg/l

*Vino bianco fermo, secco, dal sapore morbido, con buon equilibrio tra la frazione alcolica e quella acida, si accompagna a pesce, formaggi e carni bianche.*

## PACKAGING E PALETTIZZAZIONE – 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.

