



ACQUISTATO IL

"Erbalus" Erbaluce di Caluso DOCG 2024

2024

Fresco e aromatico



Svinando

La Vigna

Terreno Morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

**Esposizione
Allevamento** Pergola canavesana

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve Erbaluce 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2-3 anni

Abbinamento Aperitivo, menù di carne

Vinificazione Vendemmia manuale in cassetta. Criomacerazione dei grappoli intere per circa 3 giorni. Un processo pensato per esaltare l'estrazione degli aromi primari. Segue una pressatura soffice e la decantazione del mosto ottenuto che può quindi essere avviato alla fermentazione, con lieviti selezionati in acciaio. Segue una fase di affinamento, sempre in acciaio, in contatto con i propri lieviti per circa 3 mesi. Dopo l'imbottigliamento, ad inizio primavera, il vino viene affinato in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione. Erbalus si presenta di un colore giallo lucente con sottili venature verdoline, che riflettono freschezza e vivacità. Al naso, offre un bouquet elegante con note agrumate, piccoli tocchi di fiori primaverili ed erbe alpine. In bocca freschezza e sapidità sono dominanti, accompagnate da sottili percezioni tostate che aggiungono complessità e profondità al vino. La buona bevibilità e i piacevoli profumi rendono Erbalus un vino estremamente godibile e versatile. Perfetto fin dal momento dell'aperitivo, si abbina bene a mozzarelle di bufala, trecce e burrate. La sua freschezza lo rende ideale anche con torte salate, frittate e focacce farcite.

Sensazioni La buona bevibilità e i piacevoli profumi sono il carattere di questo vino. Giallo lucente con sottili venature verdoline, al naso note agrumate con piccoli tocchi di fiori primaverili ed erbe alpine. La piacevole freschezza e sapidità al palato si esprimono in un vino elegante e armonico. In vigna vengono seguiti i principi della lotta integrata, utilizzando prodotti di origine naturale come alghe, oli essenziali, rame e zolfo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821