


ERBALUCE DI CALUSO PASSITO DOC 2004 riserva

	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 a inizio settembre, segue un periodo di appassimento in fruttaia che varia dai 3 ai 4 mesi. Successivamente avviene la diraspatura e la pigiatura; il mosto ottenuto inizia una lunga fermentazione a temperatura controllata che in alcuni casi si protrae per qualche anno. Dopo un breve passaggio in barrique il vino viene filtrato ed imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore:	giallo dorato con riflessi ambrati
Profumo:	intenso, con note di frutta sciropata accompagnate da un delicato sentore legnoso
Temp. servizio:	14 - 16 °C
Capacità di invecchiamento:	oltre i 10 anni

T.A.V.E. <i>titolo alcol. volum. effettivo</i>	13.59 % Vol
acidità totale	6.5 g/l in H ₂ T
anidride solforosa totale	115 mg/l

Vino bianco fermo, dolce, presenta una buona armonia alla degustazione, ottimo con piccola pasticceria secca e formaggi muffettati ed erborinati.

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.

