



**OTTO
METRI**

ERBALUCE DI CALUSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

- Viti allevate a pergola canavesana che permette di mantenere le uve fresche e ben ventilate.
- Produzione per ettaro 60/70q.
- Vitigno 100% Erbaluce.
- Tecnologia produttiva: le uve vengono raccolte mature e dorate a mano con accurata scelta dei grappoli in cassette. In cantina i grappoli vengono scrupolosamente selezionati manualmente prima della diraspatura. Prima della pigiatura soffice, il diraspato viene lasciato in criomacerazione pellicolare per 12 ore in assenza di ossigeno. Segue poi una fermentazione lenta di solo mosto limpido a temperatura controllata di 16-18° C per circa 20 giorni. Con successivi travasi viene affinato in acciaio. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per almeno due mesi nella cantina prima della messa in vendita.
- Caratteristiche organolettiche: vino fermo e cristallino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso presenta piacevoli note aromatiche in cui prevalgono sentori di limonella, salvia che si mescolano con note di frutta a polpa gialla. Al gusto si presenta di notevole freschezza con amabile sapidità.
- Caratteristiche enologiche: 12,5- 13,5°vol a seconda delle annate.
- Temperatura ottimale di servizio 8°C.
- Accostamento perfetto con pesce, carni bianche e formaggi freschi.

AZIENDA AGRICOLA ZUBLENA ENRICO

Indirizzo

Viale Lungo Lago, 11 – 13886 Viverone (BI)
P.iva 02621710025 – C.F. zblnrc91d29a859s

Email

info@vignetidilago.it

Phone

Enrico Zublena +39 333 242 8884

www.vignetidilago.it