

Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG

Approvato DOCG con DM 08.10.2010

Zona di produzione:
province di Torino, Vercelli e Biella.

Composizione ampelografica:
Erbaluce 100%.



Tipologie:

Erbaluce di Caluso o Caluso

Erbaluce di Caluso spumante o Caluso spumante

Erbaluce di Caluso passito o Caluso passito

Erbaluce di Caluso passito riserva o Caluso passito riserva

Lo spumante Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG deve essere elaborato con il metodo Classico in con un periodo minimo di permanenza sui lieviti di 15 mesi

Periodi di affinamento:

Per il passito: mesi 36 a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia

Per il passito riserva: mesi 48 a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

[Clicca qui per il disciplinare completo](#)