**CALUSO SPUMANTE DOCG *“BERENICE*”**

***L’ Erbaluce di Caluso, vitigno eclettico e poliedrico, si esalta in questa sua espressione:un Metodo Classico di grande finezza e personalità.***

**Qualifica vino:** Caluso Spumante DOCG

**Provenienza uve:**Anfiteatro morenico

**Vitigni:**Erbaluce 100%

**Altimetria vigneti:** 350 Mt. s.l.m

**Sistema di allevamento:**  Pergola Canavesana e Spalliera

**Terreni:**Morenici, di origine glaciale

**Esposizione terreni:**Sud, Sud-Ovest

**Epoca di vendemmia: Inizio, Metà** Settembre

**Resa per ettaro:** 80 ql/Ha

**Vinificazione: Macerazione a freddo per 8 ore a grappolo non diraspato – Fermentazione a** temperatura controllata (14°C) per 15 giorni

**Affinamento:**Rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata oltre tre mesi, successivo affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi a temperatura idonea.

**N° bottiglie prodotte per anno:**15.000

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Colore:** Giallo paglierino

**Perlage:** Fine e persistente con spuma eterea bianchissima.

**Profumo:** Fruttato, con sentori di crosta di pane e sensazioni floreali.

**Sapore:**Pieno, armonico, ricco di sensazioni acide, di gran nervatura ma non spigoloso, ottimo finale, leggermente aromatico e con giusta persistenza.

**Temperatura di servizio:**8/10° C.

**Abbinamenti gastronomici: Adatto come aperitivo, si esalta a tutto pasto, in modo particolare su piatti delicati e a base di pesce**