**ERBALUCE DI CALUSO DOCG *“Bric d’la Gesia”***

***Coming in Novembre 2017***

***Una grande vigna per un grande obbiettivo: esaltare al massimo le potenzialità evolutive del vitigno Erbaluce.***

***Da circa un ettaro vitato posto in uno dei migliori siti della collina di Cuceglio, unicamente allevato a guyot doppio, selezionando esclusivamente i grappoli più sani e maturi, nasce il “Bric d’la Gesia”***

***In cantina, una pigiatura soffice, temperature rigorosamente controllate e l’ affinamento di 12 mesi in tonneau precedentemente utilizzate per il Caluso Passito, donano a questa selezione finezza, complessità, personalità unica, grande capacità di invecchiamento.***

**Qualifica vino:** Erbaluce di Caluso DOCG

**Provenienza uve:**Bric d’la Gesia in Cuceglio

**Vitigni:**Erbaluce 100%

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

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Terreni:**Morenici, di origine glaciale

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

**Epoca di vendemmia:Fine** Settembre

**Resa per ettaro:** 50 ql/Ha

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

**Affinamento:**12 mesi in tonneau usate, malolattica, 2 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:**2.680

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo:** Fresco ed inteso: fiori bianchi e frutti, agrumi, mela e polpa di pesca, seguito da note più mature di mela cotogna, susine gialle, nespole e sfumature speziate

**Sapore:**Secco, fresco e sapido, in bocca evidenzia la sua avvolgente struttura e si riscontrano le note fruttate dell'olfatto in un finale persistente

**Temperatura di servizio:**12/14° C.

**Capacità di Invecchiamento:** Da apprezzare subito o dimenticare in cantina, non teme gli anni arricchendosi di sfumature minerali ed eteree

**Abbinamenti gastronomici: Per il suo gusto fresco e sapido e per il suo importante corpo, si sposa bene con ricche preparazioni a base di pesce, primi di struttura, carni bianche**