



# PIEMONTE D.O.C. BIANCO ERMOSA

## DENOMINAZIONE

*Piemonte Denominazione di Origine Controllata Bianco*

## NOTE SENSORIALI

*Profumi ampi e ricchi che spaziano dalle note agrumate e tropicali a quelle minerali. In bocca è bilanciato, piacevolmente fresco.*

ALCOL  
13% vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 5 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

ABBINAMENTI: *Piatti elaborati di pesce, primi piatti, ottimo con il risotto ai formaggi*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 14°C*

## ALLEVAMENTO



*Pergola Canavesana e controspalliera*

POTATURA: *Tradizionale con 3 capi a frutto e Guyot*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *1200 - 1800 piante/Ha su pergola; 4000 piante/Ha su controspalliera*

TERRENO: *Scheletroso, acido, di origine Morenica*

TERRITORIO: *Comune di Cuceglio*

ALTITUDINE: *370 m sul livello del mare*

## VITIGNO



*Blend di uve a bacca bianca*

RACCOLTA: *Separata per i due vitigni*

VINIFICAZIONE: *In bianco*

FERMENTAZIONE: *A temperatura controllata di 16°C*

AFFINAMENTO: *Breve affinamento sui lieviti per 5 mesi*

PESO:

*1,4 kg*



CAPACITÀ:

*0,75 lt*

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO				
BOTTIGLIA	Vetro verde	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RIFIUTI
CAPSULA	Poli laminato - Alluminio	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO

Verifica le disposizioni del tuo Comune.  
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.