



O

www.produttorierbaluce.it



## Caluso Spumante D.O.C.G. | Goccia d'Oro

## **UVE IMPIEGATE**

Erbaluce di Caluso 100 %. Le uve Erbaluce in purezza, raccolte prima della completa maturazione, garantiscono l'acidità ottimale per una buona base spumante.

## CARATTERISTICHE DEL VINO

Grazie alla rifermentazione in bottiglia per un periodo minimo di 18 mesi e il "remuage" manuale, è possibile ottenere una spuma fine e persistente. Lo spumante Goccia d'Oro si distingue per il suo colore giallo paglierino e per i profumi floreali, sentori tipici di crosta di pane e pasticceria. Il sapore è fresco, fruttato e con un'ottima struttura.

## <u>ABBINAMENTI</u>

Ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce. Va servito a temperatura di 5-8°C.