



## ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

Prodotto da vitigni di erbaluce situati entro le mura del Castello di Azeglio, nel cuore del Canavese, è un vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi luminosi che sfumano sul verde.

Il profumo è vinoso, raffinato, che ricorda fiori di campo con aromi di acacia e di biancospino. Al palato risulta secco, fresco, regalando sensazioni profonde, sostenute da un nerbo sapido che sfuma su note lievemente di mandorla.

Non è un vino "facile" o docile, ma il suo carattere tipicamente piemontese affiora con la potenza e la serietà tipica dei prodotti che si apprezzano con gradualità.

Gli aromi che possiede consentono di abbinarlo perfettamente ad antipasti, risotti, carni bianche, formaggi freschi, così come a piatti di pesce o di crostacei.

La temperatura consigliata per la degustazione è di circa 8/10 gradi.

Castello di Azeglio  
Soc. Agricola a Resp. Limitata  
Azeglio (TO) Via XX Settembre 14  
info@castellodiazeglio.it  
www.castellodiazeglio.it