

# la Masera

## Caluso Passito "Venanzia" DOCG



<b>Vitigno:</b>	100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)
<b>Area di produzione:</b>	Comuni di Settimo Rottaro e Piverone, situati tra le colline dell'Anfiteatro morenico di Ivrea, ubicato nel nord del Piemonte in un'area denominata Canavese, nella provincia di Torino; è la zona tipica del vitigno Erbaluce che su queste colline trova la sua massima espressione qualitativa
<b>Tipo di terreno:</b>	Terreni di origine morenica costituiti da sabbia argillosa, ricchi in fosforo e potassio, con una rilevante presenza di ciottoli
<b>Giacitura del terreno:</b>	Collinare, media pendenza
<b>Sistema d'allevamento:</b>	In parte con tradizionale pergola del Canavese ed in parte a contropalliera con potatura a guyot
<b>Metodi di difesa fitosanitaria:</b>	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Seconda decade di settembre, dopo periodici controlli analitici e organolettici di maturazione delle uve
<b>Modalità di raccolta:</b>	Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e spargoli, in quanto più idonei all'appassimento; una volta raccolta, l'uva viene riposta ad appassire in basse cassette forate in appositi locali aerati a temperatura ed umidità costantemente monitorate
<b>Vinificazione:</b>	L'appassimento delle uve si protrae fino alla fine del mese di febbraio, quando i grappoli ormai appassiti vengono diraspati e successivamente pressati; dopo la decantazione statica a freddo del mosto, si procede con l'avvio della fermentazione alcolica in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio alla temperatura di circa 17°C
<b>Affinamento ed imbottigliamento:</b>	Dopo la fermentazione il vino affina in barriques di rovere per un periodo di circa 30 mesi e, successivamente, in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione
<b>Note sensoriali:</b>	<b>Colore:</b> giallo paglierino carico, con evidenti riflessi dorati tendenti all'ambrato con l'invecchiamento <b>Profumo:</b> ampio, intenso, etereo, di grande complessità, con evidenti sentori di frutta secca, frutta sciroppata, lievi sfumature tostate, note dolci. <b>Gusto:</b> dolce, pieno, armonico, avvolgente, di buona struttura e persistenza, con un lieve retrogusto finale mandorlato
<b>Abbinamenti:</b>	trova abbinamento ideale con i dolci della tradizione piemontese, in particolare dolci a base di mandorle, amaretti, nocciole. Molto interessante l'abbinamento anche con formaggi stagionati ed erborinati. Ottimo anche come vino da meditazione
<b>Gradazione alcolica effettiva:</b>	13,50 - 14%
<b>Temperatura di servizio:</b>	12 - 14 °C