

# la masera

## Canavese Nebbiolo DOC



<b>Cépage:</b>	100% Nebbiolo
<b>Zone de production:</b>	Settimo Rottaro et Piverone, parmi les collines de l'amphithéâtre morainique de Ivrea, en province de Turin, dans l'aire du nord du Piémont appelée Canavese
<b>Terrain:</b>	Sol incohérent d'origine glaciaire tendant au rocheux, avec un bon contenu de sables argileux et pavés
<b>Système d'élevage:</b>	Espalier avec guyot
<b>Méthodes de lutte antiparasitaire:</b>	IPM éco
<b>Temps des vendanges:</b>	Première moitié d'Octobre, après des contrôles périodiques de l'état de maturation des raisins
<b>Récolte:</b>	Sélection rigoureuse des raisins parfaitement sains et avec un bon degré de maturité; récolte à la main dans des caisses perforées de 20 kg.
<b>Vinification:</b>	Les raisins sont doucement égrappés, foulés et introduits dans des cuves en acier inoxydable, où la fermentation a lieu à une température de 25-26°C; la macération dure une vingtaine de jours à chapeau immergé
<b>Viellissement et mise en bouteille:</b>	Une fois terminée la fermentation, le vin est transféré dans des tonneaux de chêne pour un 50% nouveaux et pour un 50% de deuxième passage pour une période qui va de 18 à 22 mois (selon le millésime), au cours duquel il arrive également la fermentation malolactique. À la fin du vieillissement, le vin est embouteillé sans collage ni filtration. Il suit une période en bouteille - au moins 6 mois - avant la vente
<b>Notes de dégustation:</b>	<b>Visuel:</b> rouge rubis avec des reflets grenat <b>Olfactif:</b> complexe, fin, avec des notes épicées en exergue, de fleurs séchées et de vanille <b>Gustatif:</b> doux, chaud, persuasif, tannique, persistant
<b>Accompagnement:</b>	Idéal pour toutes les préparations de viande, polyvalent avec fromages moyennement âgés, il se marie bien avec des plats de pâtes comme les raviolis avec sauce à la viande
<b>Degré alcoolique:</b>	13 -13,50%
<b>Température de service:</b>	18 - 20 °C