

la masera

Canavese Nebbiolo DOC



Vitigno:	100% Nebbiolo
Area di produzione:	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
Tipo di terreno:	Terreno sciolto di origine morenica tendente al roccioso, con un buon tenore in sabbie argillose e ciottolato
Sistema d'allevamento:	Spalliera con potatura a guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Epoca di Vendemmia:	Prima metà di ottobre dopo attenti controlli di maturazione delle uve
Modalità di raccolta:	Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e con un buon grado di maturazione; raccolta manuale in cassette forate da 20kg
Vinificazione:	L'uva viene delicatamente diraspata, pigiata ed introdotta in vasca d'acciaio ove avviene la fermentazione ad una temperatura di 25-26°C; la macerazione sulle bucce dura circa venti giorni a cappello sommerso
Affinamento ed Imbottigliamento:	A fermentazione ultimata il vino viene travasato in tonneau di rovere per il 50% nuovi e per il 50% di secondo passaggio per un periodo variabile dai 18 ai 22 mesi (in base all'annata), durante il quale svolge anche la fermentazione malolattica. Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato senza chiarifiche né filtrazioni. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione
Note sensoriali:	Colore: rosso rubino con riflessi tendenti al granata Profumo: ampio, complesso, fine, con note speziate in evidenza, fiori secchi, vaniglia Gusto: morbido, caldo, suadente, giustamente tannico, persistente
Abbinamenti:	Adatto a tutte le preparazioni a base di carne, intrigante con formaggi a media stagionatura, si accosta bene anche ai primi piatti elaborati come agnolotti al ragù
Gradazione alcolica effettiva:	13 -13,50%
Temperatura di servizio:	18 - 20 °C