

la masera

Canavese Rosato DOC



Cépage:	70% Barbera, 30% Freisa et Vespolina
Zone de production:	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
Terrain:	Terrain d'origine glaciaire, composé de sable argileux, riche en phosphore et en potassium, avec une présence importante de cailloux
Position des vignobles:	Vallonné, pente moyenne
Système d'élevage:	En partie pergola du Canavese traditionnelle et en partie espalier avec guyot
Méthodes de lutte antiparasitaire:	IPM éco
Temps des vendanges:	Deuxième décade de Septembre, après des contrôles périodiques, de nature analytique et organoleptique, de l'état de maturation des raisins
Récolte:	Sélection rigoureuse des raisins parfaitement sains et avec un bon degré de maturité; vendange à la main dans des caisses perforées de 20 kg.
Vinification:	Les raisins sont soumis à une brève macération et à un ultérieur pressage; par la suite, il arrive une brève clarification froide naturelle du moût. Ce-dernier est ensuite initié à la fermentation alcoolique lente à basse température (15-16 °), qui dure environ 3 semaines
Viellissement et mise en bouteille:	4 mois en acier, 2 mois en bouteille avant la vente
Notes de dégustation:	Visuel: rose pâle, avec des reflets agréables de couleur d'oignon Olfactif: intense, fruité, élégant, avec des notes de fruits rouges en exergue Gustatif: doux, savoureux, agréablement frais, vif, persistant et rafraîchissant
Accompagnement:	Idéal comme apéritif ou pour accompagner des entrées et plats de pâtes.
Degré alcoolique:	12 - 12,50%
Température de service:	10 - 12 °C