

# la masera

## Canavese Rosato DOC



<b>Vitigno:</b>	70% Barbera, 30% Freisa e Vespolina
<b>Area di produzione:</b>	Settimo Rottaro e Piverone, situati tra le colline dell'Anfiteatro morenico di Ivrea ubicato nel nord del Piemonte in un'area denominata Canavese (TO)
<b>Tipo di terreno:</b>	Terreni di origine morenica costituiti da sabbia argillosa, ricchi in fosforo e potassio, con una rilevante presenza di ciotoli
<b>Giacitura del terreno:</b>	Collinare, media pendenza
<b>Sistema d'allevamento:</b>	I vigneti sono allevati in parte con la tradizionale pergola del Canavese ed in parte a spalliera 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 con un buon grado di maturazione; raccolta manuale in cassette forate da 20kg
<b>Vinificazione:</b>	Le uve intere vengono sottoposte a breve macerazione e ad una successiva pressatura soffice, successivamente viene effettuato un breve illimpidimento naturale a freddo del mosto. Il mosto viene poi avviato alla lenta fermentazione alcolica a bassa temperatura (15-16°C) che si protrae per circa 3 settimane
<b>Affinamento ed Imbottigliamento:</b>	4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione
<b>Note sensoriali:</b>	<b>Colore:</b> rosato tenue con lievi riflessi color buccia di cipolla <b>Profumo:</b> intenso, fruttato, elegante, con note di piccoli frutti rossi in evidenza <b>Gusto:</b> morbido, sapido, piacevolmente fresco, vivo, di buona persistenza e dalla beva rinfrescante
<b>Abbinamenti:</b>	Ideale come fresco aperitivo o in accompagnamento a stuzzichini, antipasti e primi piatti
<b>Gradazione alcolica effettiva:</b>	12 - 12,50%
<b>Temperatura di servizio:</b>	10 - 12 °C