

la masera

Canavese Rosso DOC



Cépage:	70% Barbera et 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 caractérisé par des hauts et des bas doux, constitué essentiellement de sable et d'argile avec une présence significative de cailloux
Système d'élevage:	En partie pergola traditionnelle et en partie espalier avec guyot
Méthodes de lutte antiparasitaire:	IPM éco
Temps des vendanges:	Première moitié d'Octobre, après des contrôles périodiques de l'état de maturation des raisins
Récolte:	Vendange strictement à la main dans des caisses perforées
Vinification:	Les raisins sont soigneusement égrappés et écrasés; puis le moût est laissé à fermenter dans des cuves en acier à température contrôlée jamais au-dessus de 25°C. La macération dure une dizaine de jours, avec de fréquents délestages et remontages quotidiens
Viellissement et mise en bouteille:	Après le soutirage le vin est élevé en cuves d'acier inoxydable où, entretemps, il effectue également la fermentation malolactique. La période de vieillissement en acier est d'environ 8-10 mois
Notes de dégustation:	Visuel: rouge rubis avec des reflets violets clairs Olfactif: intense, harmonique et vineux; on est frappé par les notes épicées suivies par des nuances de fruits rouges Gustatif: doux, chaud et, dans sa simplicité, enveloppant
Accompagnement:	Excellent avec les viandes rouges; traditionnel avec les fromages, même mûris; classique et idéal avec des pâtes farcies avec sauce à la viande; décidé avec la bagna cauda; de forte personnalité avec le frit mixte du Piémont
Degré alcoolique:	12,50 - 13%
Température de service:	18 - 20 °C