

# la masera

## Erbaluce di Caluso "Anima" DOCG



<b>Cépage:</b>	100% Erbaluce (Cépage Autochtone)
<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: c'est la zone typique du cépage Erbaluce, qui trouve sa plus haute expression de qualité juste sur ces collines
<b>Terrain:</b>	Terrain caractérisé par des hauts et des bas doux, constitué essentiellement de sable et d'argile avec une présence significative de cailloux
<b>Position des vignobles:</b>	Vallonné, pente moyenne
<b>Système d'élevage:</b>	Espalier avec guyot
<b>Méthodes de lutte antiparasitaire:</b>	IPM éco
<b>Temps des vendanges:</b>	Deuxième ou troisième décade de Septembre, après des contrôles périodiques, de nature analytique et organoleptique, de l'état de maturation des raisins
<b>Récolte:</b>	Une sélection rigoureuse des raisins parfaitement sains et avec un bon degré de maturité; vendange à la main dans des caisses perforées de 20 kg.
<b>Vinification:</b>	Les raisins sont égrappés et pressés doucement; le moût obtenu est clarifié naturellement par décantation spontanée à froid et, ensuite, porté à une température de 16 ° C pour le début de la fermentation alcoolique, qui dure environ 3 semaines à une température faible
<b>Viellissement et mise en bouteille:</b>	Terminée la fermentation, le vin est élevé en cuves d'acier inoxydable sur ses lies pendant une période d'environ 6 mois, au cours de laquelle on effectue des batonnages périodiques; par la suite, le vin est soutiré et mis en bouteille. Après l'embouteillage, le vin vieillit au moins pendant 6 mois en bouteille, avant la vente
<b>Notes de dégustation:</b>	<b>Visuel:</b> jaune paille brillant avec légères nuances verdâtres. <b>Olfactif:</b> intense et parfumé, avec des notes de pomme verte, des nuances minérales, des notes fruitées et des souvenirs d'herbes sauvages. <b>Gustatif:</b> fruité, frais, agréablement vivante; bonne structure et persistance, finale légèrement d'amande
<b>Accompagnement:</b>	À apprécier en tant qu'apéritif, ou bien en accompagnant des hors-d'œuvre délicats et tous les plats de poisson
<b>Degré alcoolique:</b>	12,50 - 13%
<b>Température de service:</b>	12 - 14 °C