

# la masera

## Erbaluce di Caluso "Anima" DOCG



<b>Vitigno:</b>	100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)
<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, nella provincia di Torino; è la zona tipica del vitigno Erbaluce che su queste colline trova la sua massima espressione qualitativa
<b>Tipo di terreno:</b>	Terreno di giacitura collinare caratterizzato da dolci saliscendi, costituito principalmente da sabbia argillosa e con rilevante presenza di ciottoli
<b>Giacitura del terreno:</b>	Collinare, media pendenza
<b>Sistema d'allevamento:</b>	Spalliera con potatura a guyot
<b>Metodi di difesa fitosanitaria:</b>	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Seconda o terza 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>	L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice; il mosto ottenuto viene illimpidito naturalmente tramite decantazione spontanea a freddo e, successivamente, portato alla temperatura di 16°C per l'avvio della fermentazione alcolica che si protrae per circa 3 settimane a bassa temperatura
<b>Affinamento ed imbottigliamento:</b>	A fermentazione ultimata, il vino rimane ad affinare in serbatoi di acciaio sulle proprie fecce nobili per un periodo di circa 6 mesi, durante il quale vengono effettuati periodici batonnages; successivamente, il vino viene travasato e imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione, di almeno 6 mesi
<b>Note sensoriali:</b>	<b>Colore:</b> giallo paglierino brillante con lievi sfumature verdognole <b>Profumo:</b> intenso e fragrante con sentori di mela verde e sfumature minerali, note fruttate e ricordi di erbe di campo <b>Gusto:</b> sapido, fresco, piacevolmente vivo; buona la struttura e la persistenza, con lieve sfumatura mandorlata sul finale
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo come aperitivo oppure abbinato ad antipasti delicati e a tutti i piatti a base di pesce
<b>Gradazione alcolica effettiva:</b>	12,50 - 13%
<b>Temperatura di servizio:</b>	12 - 14 °C