

# la masera

## Erbaluce di Caluso "Anima dAnnata" DOCG



<b>Cépage:</b>	100% Erbaluce (Cépage Autochtone)
<b>Zone de production:</b>	Communes de 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 soigneusement égrappés et, après une macération à froid d'environ 12-18 heures, on commence la pression douce; le moût si obtenu est naturellement clarifié à froid et ensuite augmentée jusqu'à 16 ° C pour que la fermentation alcoolique commence
<b>Viellissement et mise en bouteille:</b>	A mi-chemin de la fermentation, le 3% du moût est transféré dans des barriques de chêne Français de premier et de deuxième passage, où il termine la fermentation alcoolique et commence celle malolactique. Le 97% restant reste dans l'acier à une température contrôlée. Sur les deux lots, on fait des bétonnages hebdomadaires. Après 10 mois, les deux sont assemblés pour l'embouteillage. Par la suite, le vin vieillit au moins 2 ans, en bouteille, avant la vente
<b>Notes de dégustation:</b>	<b>Visuel:</b> jaune paille, avec des tons d'or légers <b>Olfactif:</b> complexe, intense, avec des notes de fruits mûrs et d'arômes minéraux <b>Gustatif:</b> enveloppant, fruité, minéral, bonne structure et persistance, finale avec de légères nuances grillées
<b>Abbinamenti:</b>	Excellent en apéritif ou pour accompagner des entrées et des plats délicats de fruits de mer; traditionnel avec salade russe, salamatata et lard; classique avec des pâtes au tomate ou viande blanche et risotti; doué d'une forte personnalité même avec poissons d'eau douce; séduisant avec des sushis, tempura et aliments orientaux
<b>Degré alcoolique:</b>	13 – 13,50%
<b>Température de service:</b>	12 –14 °C