

la masera

Erbaluce di Caluso "Anima d'Annata" DOCG



| | |
|---|--|
| Vitigno: | 100% Erbaluce (Vitigno Autoctono) |
| Area di produzione: | 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 |
| Tipo di terreno: | Terreno morenico di giacitura collinare formato da dolci saliscendi, costituito da sabbia argillosa e con rilevante presenza di ciottoli |
| Giacitura del terreno: | Collinare, media pendenza |
| Sistema d'allevamento: | Spalliera con potatura a guyot |
| Metodi di difesa fitosanitaria: | Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale |
| Epoca di vendemmia: | Seconda-terza decade di settembre, dopo periodici controlli analitici e organolettici di maturazione delle uve |
| Modalità di raccolta: | Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e con un buon grado di maturazione; raccolta manuale in cassette forate da 20kg. |
| Vinificazione: | L'uva viene delicatamente diraspata e, dopo una macerazione a freddo di circa 12-18 ore, è avviata alla pressatura soffice; il mosto ottenuto viene illimpidito naturalmente a freddo e successivamente portato a 16°C per l'avvio della fermentazione alcolica |
| Affinamento ed imbottigliamento: | A metà fermentazione, il 3% del mosto viene trasferito in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio, dove termina la fermentazione alcolica e svolge la fermentazione malolattica. Il restante 97% rimane in acciaio a temperatura controllata. Su entrambe le partite vengono effettuati batonnages settimanali. Dopo 10 mesi le due masse vengono assemblate per l'imbottigliamento. Successivamente, il vino affina almeno 2 anni in bottiglia prima di essere commercializzato |
| Note sensoriali: | Colore: giallo paglierino, con lievi sfumature dorate Profumo: complesso, intenso, ampio, con cenni di frutta matura, sentori minerali e terziari Gusto: avvolgente, sapido, minerale, dotato di buona struttura e persistenza, con lievi ricordi tostati sul finale |
| Abbinamenti: | Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti delicati e piatti a base di frutti di mare; tradizionale con insalata russa, salamatata, lardo; classico con pasta al pomodoro o carni bianche e risotti; grande personalità anche con pesci d'acqua dolce; eccellente con sushi, tempura e cibi orientali |
| Gradazione alcolica effettiva: | 13 – 13,50% |
| Temperatura di servizio: | 12 – 14 °C |