

la masera

Erbaluce di Caluso "Macaria" DOCG



Cépage:	100% Erbaluce (Cépage Autochtone)
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: c'est la zone typique du cépage Erbaluce, qui trouve sa plus haute expression de qualité juste sur ces collines
Terrain:	Terrain caractérisé par des hauts et des bas doux, constitué essentiellement de sable et d'argile avec une présence significative de cailloux
Position des vignobles:	Vallonné, pente moyenne
Système d'élevage:	En partie pergola du Canavese traditionnelle et en partie contre-espallier avec guyot
Méthodes de lutte antiparasitaire:	IPM éco
Temps des vendanges:	Deuxième ou troisième décade de Septembre, après des contrôles périodiques, de nature analytique et organoleptique, de l'état de maturation des raisins
Récolte:	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.
Vinification:	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
Vieillessement et mise en bouteille:	A mi-chemin de la fermentation, le 90% 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 10% restant reste dans l'acier à une température contrôlée. Sur les deux lots, on fait des batonnages hebdomadaires. Après 10 mois, les deux sont assemblés pour l'embouteillage. Par la suite, le vin vieillit au moins 6 mois en bouteille, avant la vente
Notes de dégustation:	Visuel: jaune paille, avec des tons d'or légers Olfactif: complexe, intense, avec des notes de fruits mûrs, des arômes minéraux, de douces notes de vanille Gustatif: enveloppant, fruité, minéral, bonne structure et persistance, finale avec de légères nuances grillées
Accompagnement:	Excellent en apéritif ou pour accompagner des entrées et des plats délicats de fruits de mer; traditionnel avec vitello tonnato, salampata et lard; classique avec des soupes (ajucche, chou) et le risotto; doué d'une forte personnalité même avec poissons d'eau douce, escargots, grenouilles et tous les aliments frits; super avec les fromages; séduisant avec des sushis, tempura et aliments orientaux
Degré alcoolique:	13 – 13,50%
Température de service:	12 –14 °C