

la masera

Erbaluce di Caluso "Macaria" 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:	In parte con tradizionale pergola del Canavese ed in parte a controspalliera 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 90% 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 10% 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 6 mesi 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, note dolci vanigliate 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 vitello tonnato, salamatata, lardo; classico con zuppe (ajucche, cavolo) e risotti; grande personalità anche con pesci d'acqua dolce, lumache, rane e con tutti i fritti; eccellente con i formaggi; seducente con sushi, tempura e cibi orientali
Gradazione alcolica effettiva:	13 – 13,50%
Temperatura di servizio:	12 –14 °C