

# la masera

## Rosato Spumante "Bolle" DOC



<b>Cépage:</b>	60% barbera, 40% Freisa et Vespolina
<b>Zone de production:</b>	Settimo Rottaro et Azeglio, parmi les collines de l'amphithéâtre morainique de Ivrea, en province de Turin, dans l'aire du nord du Piémont appelée Canavese
<b>Terrain:</b>	Terrain d'origine glaciaire, composé de sable argileux, riche en phosphore et en potassium, avec une présence importante de cailloux
<b>Position des vignobles:</b>	Vallonné, pente moyenne
<b>Système d'élevage:</b>	Guyot
<b>Méthodes de lutte antiparasitaire:</b>	IPM éco
<b>Temps des vendanges:</b>	Première moitié 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 et bon équilibre sucre-acidité; vendange à la main dans des caisses perforées de 20 kg.
<b>Vinification:</b>	Les raisins entiers sont pressés et, après une courte clarification naturelle à froid, ils sont à nouveau délicatement pressés; par la suite, il arrive une brève clarification froide naturelle du moût. Ce-dernier est ensuite commencé à une lente fermentation alcoolique à basse température (15-16 °C), qui dure environ 3 semaines. A la fin de la fermentation alcoolique, le vin reste sur les levures pendant environ 6 mois, dans des cuves en acier inoxydable; en Mars, on commence le processus de champagnisation: au vin on ajoute le Liqueur de tirage (un mélange de sucre et de levure) pour la prise de mousse en bouteille. Après un séjour sur les levures d'environ 20 mois, on procède au dégorgement et à la suivante mise en bouteille
<b>Viellissement et mise en bouteille:</b>	Le vin reste au moins pendant 2 mois en bouteille après le dégorgement, avant la vente
<b>Notes de dégustation:</b>	<b>Visuel:</b> rose pâle, avec des reflets agréables de couleur d'oignon <b>Perlage:</b> fin et persistant <b>Olfactif:</b> intense, complexe, élégant, avec des notes de fruits rouges et de croûte de pain <b>Gustatif:</b> équilibré, fruité, vif, caractérisé par une bonne structure et agréable à boire
<b>Accompagnement:</b>	Excellent comme frais apéritif, également idéal comme un accompagnement à tout repas, il accompagne très bien entrées et plats piémontais traditionnels, apéritifs et "merende sinoire"
<b>Degré alcoolique:</b>	13 %
<b>Température de service:</b>	8- 10°C