

la masera

Rosato Spumante "Bolle" DOC



Vitigno:	60% barbera, 40% Freisa e Vespolina
Area di produzione:	Comuni di Settimo Rottaro e Azeglio, situati tra le colline dell'Anfiteatro morenico di Ivrea ubicato nel nord del Piemonte in un'area denominata Canavese (TO)
Tipo di terreno:	Terreni di origine morenica costituiti da sabbia argillosa, ricchi in fosforo e potassio, con una rilevante presenza di ciotoli
Giacitura del terreno:	Collinare, media pendenza
Sistema d'allevamento:	I vigneti sono allevati con la tecnica della potatura a guyot
Metodi di difesa fitosanitaria:	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Epoca di Vendemmia:	Prima metà di settembre dopo periodici controlli analitici e organolettici di maturazione delle uve
Modalità di raccolta:	Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani, con un buon grado di maturazione e un giusto equilibrio zuccheri-acidità, raccolta manuale in cassette forate da 20 kg circa
Vinificazione:	<p>Le uve intere vengono pigiate e dopo una breve macerazione a freddo vengono pressate in maniera soffice; successivamente viene effettuato un breve illimpidimento naturale a freddo del mosto.</p> <p>Il mosto viene poi avviato alla lenta fermentazione alcolica a bassa temperatura (15-16°C), che si protrae per circa 3 settimane. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane per circa 6 mesi sui lieviti in recipienti di acciaio inox; a marzo inizia il processo di spumantizzazione: al vino viene aggiunto il Liqueur de tirage (una miscela composta da zucchero e lieviti) per la presa di spuma in bottiglia. Dopo un periodo di permanenza sui lieviti di almeno 20 mesi, avviene la sboccatura ed il successivo imbottigliamento.</p>
Affinamento in bottiglia:	Il vino riposa 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura prima di essere messo in commercio
Note sensoriali:	<p>Colore: rosato tenue con piacevoli riflessi color buccia di cipolla</p> <p>Perlage: fine e persistente</p> <p>Profumo: intenso, complesso, elegante, sentori di piccoli frutti rossi, note di crosta di pane</p> <p>Gusto: armonico, sapido, vivo, caratterizzato da una buona struttura e una piacevole beva,</p>
Abbinamenti:	ottimo come fresco e rinfrescante aperitivo, ideale anche in accompagnamento a tutto il pasto, si accompagna perfettamente con antipasti e piatti della tradizione piemontese, ideale in abbinamento a stuzzichini e "merende sinoire"
Gradazione alcolica effettiva:	13 %
Temperatura di servizio:	8- 10°C