

la masera

Spumante Erbaluce "Masilé" brut DOCG



Cépage:	100% Erbaluce (Cépage Autochtone)
Zone de production:	Settimo Rottaro, 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:	Terrains morainiques composés de sable argileux, riches en phosphore et en potassium, avec une présence importante de cailloux
Position des vignobles:	Vallonné, pente moyenne
Système d'élevage:	Pergola du Canavese traditionnelle
Méthodes de lutte antiparasitaire:	IPM éco
Temps des vendanges:	Première 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 et bon équilibre sucre-acidité; vendange à la main dans des caisses perforées de 20 kg.
Vinification:	Les raisins entiers sont délicatement pressés et, par la suite, il arrive une courte clarification naturelle à froid du moût. Le moût est ensuite commencé à une lente fermentation alcoolique à basse température (15-16 ° C), qui dure environ 3 semaines. À la fin de la fermentation alcoolique, le vin reste sur les levures pendant environ 6 mois, en partie en barrique et en partie dans des cuves en acier inoxydable; on fait des batonnages chaque semaine. 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, au moins de 36 mois, on procède au dégorgement et à la suivante mise en bouteille
Viellissement et mise en bouteille:	Le vin reste au moins pendant 2 mois en bouteille après le dégorgement, avant la vente
Notes de dégustation:	Visuel: jaune paille intense, avec légères nuances dorées. Perlage: fin et longue Olfactif: intense, complexe, élégant, avec notes de croûte de pain, rappels d'herbes sauvages et de légères nuances grillées. Gustatif: aimablement fraîche, harmonieux, de bonne structure et longueur, finale légèrement d'amande
Accompagnement:	Excellent en frais apéritif, se marie parfaitement avec les démarreurs de salami et les plats à base de poisson et est également idéal comme un accompagnement à tout repas
Degré alcoolique:	13%
Température de service:	8- 10°C