

la masera

Spumante Erbaluce "Masilé" pas dosé 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, pour la plupart de temps en barriques et tonneaux en chêne français moyenne. À la fin de la fermentation alcoolique, le vin reste sur les levures pendant environ 6 mois, où des batonnages hebdomadaires sont effectués. En mars, le processus pétillant commence: de la liqueur de tirage (un mélange de sucre et de levure) est ajoutée au vin pour la deuxième fermentation en bouteille. Après une période d'au moins 36 à 40 mois sur levures en bouteille, le dégorgement se produit sans ajout de sucres
Vieillessement 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:	Idéal comme un accompagnement à tout repas, se marie parfaitement avec les plats à base de poisson
Degré alcoolique:	13%
Température de service:	8- 10°C