

la masera

Spumante Erbaluce "Masilé" pas dosé DOCG



Vitigno:	100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)
Area di produzione:	Settimo Rottaro, situato 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:	Terreni di origine morenica costituiti da sabbia argillosa, ricchi in fosforo e potassio, con una rilevante presenza di ciottoli
Giacitura del terreno:	Collinare, media pendenza
Sistema d'allevamento:	Con tradizionale pergola del Canavese
Metodi di difesa fitosanitaria:	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Epoca di Vendemmia:	Prima decade 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:	Le uve intere vengono pressate in maniera soffice; successivamente viene effettuato un breve illimpidimento naturale a freddo del mosto. Il mosto viene poi avviato alla lenta fermentazione alcolica a bassa temperatura (15-16°C), che si protrae per circa 3 settimane, per la maggior parte in barriques e tonneaux di rovere francese di media tostatura. Al termine della fermentazione alcolica, il vino sosta per circa 6 mesi sui lieviti durante il quale vengono effettuati batonnages settimanali. 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 in bottiglia di almeno 36-40 mesi, avviene la sboccatura senza aggiunta di zuccheri
Affinamento in bottiglia:	Il vino riposa 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura prima della commercializzazione
Note sensoriali:	Colore: giallo paglierino intenso, con lievi sfumature dorate Perlage: fine e persistente Profumo: intenso, complesso, elegante, note di crosta di pane, ricordi di erbe di campo, leggere sfumature tostate Gusto: asciutto, piacevolmente fresco, dotato di una buona struttura e una buona persistenza, lieve nota ammandorlata sul finale
Abbinamenti:	ideale a tutto il pasto, si accompagna perfettamente con antipasti e piatti a base di pesce
Gradazione alcolica effettiva:	13%
Temperatura di servizio:	8- 10°C