lamaseracantina

ANIMA D'ANNATA

ERBALUCE DI CALUSO DOCG

VITIGNO
100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)

AREA DI PRODUZIONE
Settimo Rottaro e Piverone, situati 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
Terreno morenico di giacitura collinare formato da dolci saliscendi, costituito da sabbia argillosa e con rilevante presenza di ciottoli

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Spalliera con potatura a Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA
Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e con un buon grado di maturazione; raccolta manuale in cassette forate da 20kg.

VINIFICAZIONE
L'uva viene delicatamente diraspata e, dopo una macerazione a freddo di circa 12-18 ore, viene pressata delicatamente; il mosto ottenuto viene illimpidito naturalmente a freddo e successivamente portato a 16°C per l'avvio della fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
A metà fermentazione, il 3-5% del mosto viene trasferito in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio, dove termina la fermentazione alcolica e svolge la fermentazione malolattica. La restante parte del vino rimane in acciaio a temperatura controllata di 10 °C. Su entrambe le partite vengono effettuati batonnages settimanali. Dopo circa 12 mesi, le due masse vengono assemblate per l'imbottigliamento. A seguire, il vino affina almeno 2 anni in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE SENSORIALI
Colore: giallo paglierino, con lievi sfumature dorate
Profumo: complesso, intenso, ampio, con cenni di frutta matura, sentori minerali e terziari
Gusto: avvolgente, sapido, minerale, dotato di buona struttura e persistenza, con lievi ricordi tostati sul finale

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti delicati e piatti a base di frutti di mare; tradizionale con insalata russa, salampatata, lardo; classico con pasta al pomodoro o carni bianche e risotti; grande personalità anche con pesci d'acqua dolce; eccellente con sushi, tempura e cibi orientali

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 -12°C

La Masera Società Agricola SRL
Strada San Pietro, 32 - 10010 Piverone (TO) - Email: Info@lamasera.it - Tel. 331.8016881
www.lamasera.it