lamaseracantina

ANIMA

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 di giacitura collinare caratterizzato da dolci saliscendi, costituito principalmente 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 diraspata e pressata delicatamente; il mosto ottenuto viene illimpidito naturalmente tramite decantazione a freddo e, successivamente, portato alla temperatura di 16°C per l'avvio della fermentazione alcolica che si protrae per circa 3 settimane a bassa temperatura.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
A fermentazione ultimata, il vino rimane ad affinare in serbatoi di acciaio inox sulle proprie fecce nobili per un periodo di circa 6 mesi, durante il quale vengono effettuati periodici batonnages; successivamente, il vino viene travasato e imbottigliato. Segue un affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione, di almeno 6 mesi.

NOTE SENSORIALI
Colore: giallo paglierino brillante con lievi sfumature verdognole
Profumo: intenso e fragrante con sentori di mela verde e sfumature minerali, note fruttate e ricordi di erbe di campo
Gusto: sapido, fresco, piacevolmente vivo; buona la struttura e la persistenza, con lieve sfumatura mandorlata sul finale

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo oppure abbinato ad antipasti delicati e a tutti i piatti a base di pesce

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