lamaseracantina

MASILÈ ZERO

ERBALUCE DI CALUSO METODO CLASSICO PAS DOSÈ MILLESIMATO

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

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Tradizionale pergola del Canavese, in zona collinare

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 raffreddate e successivamente pressate delicatamente; a seguito di un naturale illimpidimento a freddo, il mosto viene avviato alla lenta fermentazione alcolica a bassa temperatura (14-15°C), che si protrae per circa 3 settimane, in parte in acciaio inox ed in parte in barriques 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 aggiunta la Liqueur de tirage (una miscela composta da zucchero e lieviti) per la presa di spuma in bottiglia. La sboccatura, senza aggiunta di zuccheri, avviene dopo un periodo di permanenza sui lieviti in bottiglia di almeno 36-40 mesi.

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
Profumo: fine e persistente
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

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8- 10°C

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