lamaseracantina

MONTE GERBIDO

CANAVESE BARBERA

VITIGNO
100% Barbera

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.

TIPO DI TERRENO
Terreno di giacitura collinare formato da dolci saliscendi, costituito da sabbia argillosa e ciottolato.

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, pigiata e successivamente introdotta in vasche d'acciaio dove viene avviata la fermentazione alcolica ad una temperatura mai superiore ai 24°C; la macerazione sulle bucce dura circa dieci giorni con frequenti délestages e rimontaggi giornalieri

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Dopo la svinatura, il vino affina per il 50% in serbatoi di acciaio inox e per il 50% in piccole botti di rovere per un periodo di variabile dagli 8 ai 10 mesi; successivamente le due partite vengono assemblate e il vino viene imbottigliato e successivamente affinato per 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

NOTE SENSORIALI
Colore: rosso rubino intenso con evidenti riflessi violace.
Profumo: ottima intensità, armonico, vinoso, con evidenti note fruttate, sentori di bacche rosse e di prugne in evidenza.
Gusto: morbido, fresco, piacevolmente sapido, di facile beva seppur dotato di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI
Ottimo a tutto pasto, in particolare con antipasti piemontesi, primi piatti ricchi e tutti i tipi di preparazioni a base di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 °C

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