lamaseracantina

PARIBÙN

CANAVESE ROSSO DOC

VITIGNO
Barbera, Freisa e Vespolina

AREA DI PRODUZIONE
Settimo Rottaro e Piverone, situati tra le colline 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
Tradizionale pergola ed in parte a spalliera con potatura a Guyot.

MODALITÀ DI RACCOLTA
Prima metà di ottobre dopo attenti controlli di maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE
L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata, successivamente il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata mai superiore ai 25°C. La macerazione sulle bucce dura circa dieci giorni con frequenti délestages e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Dopo la svinatura, il vino affina in serbatoi di acciaio inox dove, nel frattempo, svolge anche la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento è di circa 8-10 mesi.

NOTE SENSORIALI
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: ottima l'intensità, armonico, evidente la nota fruttata, note dolci di frutta a bacca rossa, sentori speziati, vinoso
Gusto: armonico, sapido, avvolgente e beverino con gradevole tannicità sul finale.

ABBINAMENTI
Ottimo con piatti a base di carni rosse non particolarmente elaborati come bollito, tagliata, filetto; tradizionale con formaggi anche stagionati; classico ed eccellente con paste ripiene e tajarin al ragù di carne; deciso con bagna cauda; grande personalità con fritto misto alla piemontese.

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