lamaseracantina

# VENANZIA

## CALUSO PASSITO RISERVA DOCG

### 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
In parte con tradizionale pergola del Canavese ed in parte a controspalliera con potatura a Guyot, in zona collinare di media pendenza.

### MODALITÀ DI RACCOLTA
Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e spargoli, in quanto più idonei all'appassimento; una volta raccolta, l'uva viene riposta ad appassire in basse cassette forate in appositi locali aerati a temperatura e umidità controllate.

### VINIFICAZIONE
L'appassimento delle uve si protrae fino alla fine di successivamente pressati; dopo la decantazione statica a freddo del mosto, si procede con l'avvio della fermentazione alcolica in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio alla temperatura di circa 17°C.

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Dopo la fermentazione il vino affina in barriques di rovere per un periodo di circa 4 anni e, successivamente, in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.

### NOTE SENSORIALI
Colore: Giallo paglierino carico, con evidenti riflessi dorati tendenti all'ambrato con l'invecchiamento
Profumo: ampio, intenso, etereo, di grande complessità, con evidenti sentori di frutta secca, frutta sciroppata, lievi sfumature tostate,
note dolci.
Gusto: dolce, pieno, armonico, avvolgente, di buona struttura e persistenza, con un lieve retrogusto finale mandorlato.

### ABBINAMENTI
Trova abbinamento ideale con i dolci della tradizione piemontese, in particolare dolci a base di mandorle, amaretti, nocciole. Molto interessante l'abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati. Ottimo anche come vino da meditazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO
12 - 14 °C

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