lamaseracantina

CANAVESE ROSATO

CANAVESE ROSATO DOC

VITIGNO
Barbera e Nebbiolo.

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 (TO).

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
I vigneti sono allevati in parte con la tradizionale pergola del Canavese ed in parte a 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
Le uve intere vengono sottoposte a breve macerazione pellicolare a freddo e ad una successiva pressatura soffice; a seguito di un naturale illimpidimento del mosto a freddo, viene poi avviata la fermentazione alcolica a bassa temperatura (15-16°C) che si protrae per circa 3 settimane.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE SENSORIALI
Colore: rosato tenue con lievi riflessi color buccia di cipolla
Profumo: intenso, fruttato, elegante, con note di piccoli frutti rossi in evidenza.
Gusto: morbido, sapido, piacevolmente fresco, vivo, di buona persistenza e dalla beva rinfrescante.

ABBINAMENTI
Ideale come fresco aperitivo o in accompagnamento a stuzzichini, antipasti e primi piatti.

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