

Canavese Barbera DOC

la Maserà



Vitigno

100% Barbera

Gradazione alcolica effettiva

13%

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

Area di produzione

Comuni di Settimo Rottaro e Aze-
glio, situati tra le colline dell'Anfite-
atro morenico di Ivrea ubicato nel
nord del Piemonte in un'area deno-
minata Canavese (TO)

Tipo di terreno

Collinare formato da dolci saliscen-
di, costituito da sabbia argillosa e
ciottolato, non grasso

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre, dopo si-
stematico controllo di maturazione
delle uve

Giacitura del terreno

Collinare, media pendenza

Sistema d'allevamento

Spalliera con potatura a guyot

Metodi di difesa fitosanitaria

Lotta antiparassitaria integrata a
basso impatto ambientale

Modalità di raccolta

Rigorosamente a mano ed in
cassette

Vinificazione

L'uva viene delicatamente diraspa-
ta ed introdotta in vasche d'acciaio
ove a temperatura controllata viene
innescata la fermentazione con lie-
viti selezionati; la macerazione sul-
le bucce dura circa nove giorni con
frequenti delastage

Affinamento ed imbottigliamento

Il pigiato viene fatto maturare in ser-
batoi di acciaio inox per un periodo di
6 mesi. Il vino viene poi imbottigliato
e successivamente affinato in locali a
temperatura controllata

Note sensoriali

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: ottima intensità, armoni-
co, vinoso, con sentori di bacche
rosse e di prugne
Gusto: morbido, fresco

Abbinamenti

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