

Canavese Rosso DOC

la Maserà



Vitigno

60% Barbera, ed il restante 40% composto da Neretto, Vespolina e Bonarda

Gradazione alcolica effettiva

12,50 - 13%

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

Area di produzione

Comuni di Settimo Rottaro e Azeaglio, 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

Epoca di vendemmia

Prima metà di ottobre, dopo attenti controlli di maturazione delle uve

Giacitura del terreno

Collinare, media pendenza

Sistema d'allevamento

Tradizionale pergola ed in parte a 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 forate

Vinificazione

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

Affinamento ed imbottigliamento

Dopo la svinatura il vino affina in serbatoi di acciaio inox dove nel frattempo svolge anche la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in acciaio 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