

# Erbaluce di Caluso “Macaria” DOCG

la Maserà

## Vitigno

100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)

## Gradazione alcolica effettiva

13 – 13,50%

## Temperatura di servizio

12 – 14 °C

## Area di produzione

Comuni di Settimo Rottaro e Piverone, situati 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

Terreno morenico di giacitura collinare formato da dolci saliscendi, costituito da sabbia argillosa e con rilevante presenza di ciottoli

## Epoca di vendemmia

Seconda-terza decade di settembre, dopo periodici controlli analitici e organolettici di maturazione delle uve

## Giacitura del terreno

Collinare, media pendenza

## Sistema d’allevamento

In parte con tradizionale pergola del Canavese ed in parte a contropaliera con potatura a guyot

## Metodi di difesa fitosanitaria

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

## 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

L’uva viene delicatamente diraspata e, dopo una macerazione a freddo di circa 12-18 ore, è avviata alla pressatura soffice; il mosto ottenuto viene illimpidito naturalmente a freddo e successivamente portato a 16°C per l’avvio della fermentazione alcolica

## Affinamento ed imbottigliamento

A metà fermentazione, il 70% del mosto viene trasferito in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio, dove termina la fermentazione alcolica e svolge la fermentazione malolattica. Il restante 30% rimane in acciaio a temperatura controllata. Su entrambe le partite vengono effettuati batonnages settimanali. Dopo 10 mesi le due masse vengono assemblate per l’imbottigliamento. Successivamente, il vino affina almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

## Note sensoriali

Colore: giallo paglierino, con lievi sfumature dorate  
Profumo: complesso, intenso, ampio, con cenni di frutta matura, sentori minerali, note dolci vanigliate  
Gusto: avvolgente, sapido, minerale, dotato di buona struttura e persistenza, con lievi ricordi tostati sul finale

## Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti delicati e piatti a base di frutti di mare; tradizionale con vitello tonnato, salampata, lardo; classico con zuppe (ajucche, cavolo) e risotti; grande personalità anche con pesci d’acqua dolce, lumache, rane e con tutti i fritti; eccellente con i formaggi; seducente con sushi, tempura e cibi orientali

