

Spumante Erbaluce “Masilé” DOCG

la Masera



Vitigno

100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)

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

Giacitura del terreno

Collinare, media pendenza

Modalità di raccolta

Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani, con un buon grado di maturazione e un giusto equilibrio zuccheri-acidità; raccolta manuale in cassette forate da 20 kg circa

Note sensoriali

Colore: giallo paglierino intenso, con lievi sfumature dorate
Perlage: fine e persistente
Profumo: intenso, complesso, elegante, note di crosta di pane, ricordi di erbe di campo, leggere sfumature tostate

Gusto: piacevolmente fresco, armonico, dotato di una buona struttura e una buona persistenza, lieve nota ammandorlata sul finale

Gradazione alcolica effettiva

13%

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

Con tradizionale pergola del Canavese

Vinificazione

Le uve intere vengono pressate in maniera soffice, successivamente viene effettuato un breve illimpidimento naturale a freddo del mosto. Il mosto viene poi avviato alla lenta fermentazione alcolica a bassa temperatura (15-16°C), che si protrae per circa 3 settimane. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane per circa 6 mesi sui lieviti, in parte in barriques ed in parte in

Abbinamenti

Ottimo come fresco aperitivo, ideale anche a tutto il pasto, si accompagna perfettamente con antipasti e piatti a base di pesce

Temperatura di servizio

8- 10°C

Epoca di Vendemmia

Prima decade di settembre dopo, periodici controlli analitici e organolettici di maturazione delle uve

Metodi di difesa fitosanitaria

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

recipienti di acciaio inox; vengono effettuati batonnages settimanali. A marzo inizia il processo di spumantizzazione: al vino viene aggiunto il Liqueur de tirage (una miscela composta da zucchero e lieviti) per la presa di spuma in bottiglia. Dopo un periodo di permanenza sui lieviti, che varia da 18 a 36 mesi, avviene la sboccatura ed il successivo imbottigliamento

Affinamento in bottiglia

Il vino riposa 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura, prima della commercializzazione