

Spumante Erbaluce “Masilé” DOCG

la Masera



Vitigno

100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)

Gradazione alcolica effettiva

13%

Temperatura di servizio

8- 10°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

Terreni di origine morenica costituiti da sabbia argillosa, ricchi in fosforo e potassio, con una rilevante presenza di ciottoli

Epoca di Vendemmia

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

Giacitura del terreno

Collinare, media pendenza

Sistema d'allevamento

Con tradizionale pergola del Canavese

Metodi di difesa fitosanitaria

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

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

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

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

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

Abbinamenti

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

Affinamento in bottiglia

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