



ACQUISTATO IL

Canavese Nebbiolo DOC 2021

2021



Svinando

Eleganza e complessità

Il Nebbiolo. Ma non quello delle Langhe. Quello coltivato nel cuore del Canavese, dando vita a un rosso di grande eleganza e complessità, come questo Nebbiolo "DOC" proposto dall'Azienda Agricola La Maserà. In questo caso le uve maturano su terreni sabbiosi e calcarei, tipici per la zona, in un clima fresco e ventilato. Si crea così l'habitat ideale per la maturazione di uve ricche di aromi e struttura. Le benefiche escursioni termiche tra giorno e notte, poi, favoriscono la concentrazione dei polifenoli e una tannicità elegante. Le uve, accuratamente selezionate in vigna, vengono vendemmiate a mano nel momento di perfetta maturazione. La fermentazione, in acciaio inox a temperatura controllata, preserva la freschezza e gli aromi primari del vitigno. Segue un affinamento di 18 mesi in botti di rovere francese, che dona al vino complessità, eleganza e armonia. Colore rosso rubino, con riflessi granati, al naso sentori tipici di piccoli frutti rossi, rosa canina, spezie dolci, vaniglia e liquirizia. In bocca, invece, questo Nebbiolo targato La Maserà si rivela morbido, caldo e piacevolmente tannico. Un vino elegante e bilanciato in tutte le sue componenti. La persistenza è lunga, con un finale speziato che invita a un altro sorso. Sulla tavola richiama piatti a base di carne rossa, come brasati, arrostiti e selvaggina. Ottimo anche con formaggi a media stagionatura.

La Maserà: Vignaioli per passione, tra le colline del Canavese. Questo si legge nella home page del sito aziendale della bella cantina piemontese. Ci troviamo nel cuore del Canavese, tra le suggestive colline dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea. L'azienda è nata nel 2005, dalla passione e dall'amicizia di Alessandro, Gian Carlo, Davide, Sergio e Marco. Un sogno condiviso di far rivivere la produzione dell'Erbaluce Passito, vino storico legato indissolubilmente a questo territorio. La scelta del nome "La Maserà" racchiude in sé l'essenza dell'azienda: un forte legame con la terra e il rispetto per le sue tradizioni. "Masera", infatti, è il termine locale che indica i grossi muri di pietra a secco che delimitano i campi, proprio come quello che sostiene il primo vigneto acquistato dai soci per avviare la loro produzione di Erbaluce. Oggi l'azienda può contare su circa 5,5 ettari di vigneti, dislocati tra i comuni di Settimo Rottaro e Piverone, dove l'Erbaluce trova il suo terroir ideale, esprimendo al meglio le sue caratteristiche uniche. I vigneti sono situati a un'altitudine compresa tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare. Qui godono di un clima fresco e ventilato, con escursioni termiche importanti tra giorno e notte, fattori che contribuiscono a conferire alle uve un'elevata acidità e una straordinaria ricchezza aromatica. La Maserà vanta una produzione di circa 27.000 bottiglie all'anno, suddivise tra ben 12 diverse tipologie. Tra queste, spicca l'Erbaluce Passito, il fiore all'occhiello dell'azienda, prodotto in quantità limitate e con rese bassissime per garantire la massima concentrazione.

La Vigna

Terreno Terreno sciolto di origine morenica tendente al roccioso, con un buon tenore in sabbie argillose e ciottolato

Esposizione Allevamento Spalliera con potatura a guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e con un buon grado di maturazione; raccolta manuale in cassette forate da 20kg. L'uva viene delicatamente diraspata, pigiata ed introdotta in vasca d'acciaio ove avviene la fermentazione ad una temperatura di 25-26°C. La macerazione sulle bucce dura circa venti giorni a cappello sommerso. A fermentazione ultimata il vino viene travasato in tonneau di rovere per il 50% nuovi e per il 50% di secondo passaggio per un periodo variabile dai 18 ai 22 mesi (in base all'annata), durante il quale svolge anche la fermentazione malolattica. Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato senza chiarifiche né filtrazioni. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi tendenti al granata. Il profumo è ampio, complesso, fine, con note speziate in evidenza, fiori secchi, vaniglia. Al gusto è morbido, caldo, suadente, giustamente tannico, persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.