ACQUISTATO IL .....

# "Masilé" Spumante Erbaluce di Caluso DOCG Brut 2018 2018

## Raffinato ed elegante

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMenta è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMenta è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegie cotte spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente saporito. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel centro storico Baglio di Stefano costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella dell'ulivicoltura.

### La Vigna

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

**Esposizione**

**Allevamento** Pergola

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Erbaluce 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 15 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** 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. 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 in bottiglia di almeno 36 mesi, avviene la sboccatura ed il successivo imbottigliamento.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino intenso, con lievi sfumature dorate. Il perlage è fine e persistente. Il profumo è intenso, complesso, elegante, note di crosta di pane, ricordi di erbe di campo, leggere sfumature tostate. Il gusto è piacevolmente fresco,

armonico, dotato di una buona struttura e una buona persistenza, lieve nota ammandorlata sul finale.

Viaggio nel cuore del Canavese, tra le suggestive colline dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea. E' qui che nasce Masilé, uno spumante Millesimato DOCG, prodotto da La Masera. Erbaluce in purezza, questo vitigno autoctono è un po' l'emblema del territorio e da tempo ha dimostrato la sa versatilità, dando vita a bollicine di assoluto pregio. In particolare elaborate con il metodo classico, proprio come in questo caso. Un'etichetta raffinata ed elegante. Merito anche del bel territorio, vocato per la produzione di grandi vini, dove il clima è fresco e ventilato, con escursioni termiche importanti tra giorno e notte. I terreni, composti da detriti glaciali e da elementi calcarei e silicei, donano alle uve una mineralità spiccata e una freschezza vivace. Le uve, raccolte manualmente al giusto grado di maturazione, vengono sottoposte a una pressatura soffice per estrarne il mosto più pregiato. La fermentazione alcolica avviene in parte in barrique e in parte in acciaio inox, con bâtonnage settimanali per esaltare le caratteristiche del vino. A marzo, poi, ha inizio il processo di spumantizzazione. Al vino viene aggiunto il "liqueur de tirage" che innesca la presa di spuma in bottiglia. Segue un periodo di affinamento sui lieviti di almeno 36 mesi, durante il quale il vino sviluppa la sua complessità e la sua finezza. Dopo la sboccatura, il vino riposa in bottiglia per altri due mesi prima della commercializzazione. Nel calice, Masilé regala un bouquet intenso, complesso ed elegante. Note di crosta di pane si intrecciano con ricordi di erbe di campo e leggere sfumature tostate, creando un quadro armonioso e raffinato. In bocca, poi, si rivela piacevolmente fresco, armonico e dotato di una buona struttura. La sua effervescenza è fine e persistente e una lieve nota ammandorlata sul finale, regala un persistente ricordo. Perfetto per celebrare momenti speciali e per accompagnare piatti raffinati. Ottimo come aperitivo, è ideale con antipasti, primi piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

La Masera: 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 Masera" racchiude in sé l'essenza dell'azienda: un forte legame con la terra e il rispetto per le sue tradizioni. "Masere", 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 Masera 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.



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc