

FREISA D'ASTI D.O.C.

Frizzante

Vitigni utilizzati:	Freisa 100 %
Resa media:	55 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	12,00 % vol.
Temperatura di servizio:	14 - 16° C



Vitigno autoctono piemontese, che in passato veniva coltivato in un'area molto vasta della regione Piemonte ma anche in Lombardia e Veneto. Oggi è praticamente limitato ad alcune aree del Basso Monferrato. Le uve per questa selezione provengono da vigneti siti in Castelnuovo Don Bosco (AT).

La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata di circa 25° C per 10 giorni ed è di tipo tradizionale al fine di estrarre dalla buccia tutta la materia colorante ed il giusto carico di tannini. Dopodiché il vino è sottoposto ad ulteriore leggera presa di spuma al fine di esaltarne i profumi assolutamente caratteristici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso cerasuolo intenso

Profumo: delicato, fresco, con note di fragole e bacche selvatiche e sentori di lampone e di rosa che si confermano anche al palato.

Sapore: asciutto, sapido, morbido e frizzante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

L'allegra vivacità di questo vino permette di abbinarlo a primi piatti, zuppe, carni bianche in umido, coniglio con polenta, salumi.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:

Calice Medio



Conservazione: in ambiente fresco e al riparo dalla luce, da consumare preferibilmente entro 3 anni dalla vendemmia.