



FREISA D'ASTI DOC "La Giulietta"

COMUNE: Castelnuovo Don Bosco

VARIETA': 100% Freisa

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

TERRENO: a ph sub-acido fortemente argilloso -
ferroso con la presenza di argille rosse

ESPOSIZIONE: sud/est

RESA PER ETTARO: 70 q

ALLEVAMENTO: in contropalliera con potatura
a Guyot

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: 1°fermentazione in acciaio a
bassa temperatura. Fermentazione malolattica
svolta al 100 %.

AFFINAMENTO: in acciaio fino a marzo e 2 mesi
in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°

ABBINAMENTO: buon compagno di tutto pasto,
si abbina egregiamente a primi piatti e a piatti alle
verdure.

Vino da consumarsi giovane

