



FREISA D'ASTI DOC SUPERIORE
"Le 3 Seuri"

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: 50 q

ALLEVAMENTO: in contropalliera con potatura
a Guyot

VENDEMMIA: vendemmia manuale tardiva ed
uva selezionata nella Vigna più antica
dell'azienda, la Conca d'Oro.

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica con
macerazione per 20-25 giorni in tino di legno con
la tecnica del cappello sommerso, malolattica
svolta al 100%.

AFFINAMENTO: 18 mesi in tino di legno di rovere
da 34 hl, 2 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: primi piatti
importanti, secondi di carne di vitello e maiale,
cotechini, formaggi stagionati. Si abbina
egregiamente alla bagna cauda piemontese.



86 p

