



FREISA D'ASTI DOC "La Giulietta"

LIEU: Castelnuovo Don Bosco

CÉPAGE: 100% Freisa N.

ALTITUDE: 300 m

TERRAIN: A pH légèrement acide fortement argileux et ferreux avec la présence d'argiles rouges.

EXPOSITION: Sud/Est

RENDEMENT PAR HECTARE: 70 q

MODE DE CONDUITE: Treille en taille Guyot

VINIFICATION: Vendange manuelle. Première fermentation en cuve d'acier basse température, fermentation malolactique à 100 %. Mousseux par refermentation en autoclave.

AFFINAGE: En cuve d'acier jusqu'à février/ mars et 1 mois en bouteille.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 14°C

ACCOMPAGNEMENT: Pouvant accompagner tous types de plats, il s'apprécie particulièrement avec la friture mixte à la Piémontaise.

