



FREISA D'ASTI DOC SUPERIORE "Le 3 Seuri"

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: 50 q

MODE DE CONDUITE: Treille en taille Guyot

VENDAGE: Vendange manuelle tardive et grappes sélectionnées dans la plus ancienne vigne de l'exploitation, la « Conca d'Oro ».

VINIFICATION: Fermentation alcoolique avec macération pur 20 – 25 jours fût de de chêne, Chapeau submergé, malolactique à 100%.

AFFINAGE: 18 mois en fût de chêne de 34 hl, 2 mois en cuve d'acier, 6 mois en bouteille

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

ACCOMPAGNEMENT: Plats de pâtes et riz en sauce, viandes de veau et porc mijotées en sauce, fromages affinés. Il accompagne parfaitement la spécialité piémontaise « Bagna Cauda ».

