



## 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.

