



## FREISA D'ASTI DOC "La Giulietta"

**COMUNE** : Castelnuovo Don Bosco

**VARIETA'** : 100% Freisa N.

**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 % .  
Vivacità ottenuta mediante rifermentazione in  
autoclave.

**AFFINAMENTO** : In acciaio fino a febbraio/  
marzo e 1 mese in bottiglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** : 14°

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO** : Buon  
compagno di tutto pasto , si abbina egregiamente  
al Fritto Misto alla Piemontese e ad ogni tipo di  
salume.

Vino da consumarsi giovane

