



FREISA D'ASTI DOC SUPERIORE " Le 3 Seuri"

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: 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 giorni circa in tino di legno,
malolattica svolta al 100%.

AFFINAMENTO : In acciaio 6 mesi e
parzialmente in tonneaux 10 mesi , 2 mesi in
bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 16°

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

