

Freisa d'Asti DOC



Terreno:

di origine marino – sedimentaria con strati superficiali limoso – argiloso a carattere calcareo

The soil:

of marine - sedimentary origin with clayey-silt surface layers and limy aspects



Il Vigneto:

Vitigno: 100% Freisa
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Est
Altitudine: 350 mt s.l.m.

The Vineyard:

*Grape variety: 100% Freisa
Training system: Guyot
Exposure: East
Altitude: 350 meters a.s.l.*



Vinificazione: prima fermentazione con breve macerazione in acciaio a bassa temperatura. Malolattica svolta al 100%. Vivacità ottenuta mediante rifermentazione in autoclave

Affinamento: in acciaio e un mese in bottiglia



Vinification: first fermentation with short maceration in stainless steel at low temperature. Malolactic fermentation at 100%. Vivacity obtained by refermentation in autoclave.

Aging: in stainless steel and one month in the bottle

temperatura di servizio
serving temperature:



12-14°

Calice tipo Bordeaux
Type of glass: Bordeaux wine glass



Vendemmia:
manuale intorno alla
metà di settembre

Harvest:
manual, around
mid-September



Colore: rosso intenso
e brillante
Color: intense and
brilliant red



Profumi: all'olfatto rivela freschi
sentori di piccoli frutti rossi

Sapore: al palato è morbido e pieno,
caratterizzato da una tenue vivacità

Consigli di abbinamento: buon
compagno di tutto pasto si abbina
egregiamente alle frittore e a ogni tipo di
salume

Fragrances: intense and brilliant red

Flavor: in the nose it reveals fresh hints of

Taste: soft and full on the palate, characterized by a
faint vivacity

Recommendations pairing: a good companion
throughout the meal, it goes very well with fries and with
any type of salami