



FREISA D'ASTI DOC

FREISA

Il vino ha un colore rosso rubino tendente al granato. Al naso prevale l'aroma delicato e fruttato di lampone e frutti di bosco che evolve in piacevoli sentori muschiati con l'invecchiamento. Al palato è elegante e complesso con un corpo di tutto rispetto e tannini piacevoli e vellutati.

DENOMINAZIONE: Freisa d'Asti secco DOC

VITIGNO: 100% Freisa

COMUNE DI PRODUZIONE: Castel Boglione

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: ovest m. 220 s.l.m.

ETA' VIGNETI: oltre 35 anni

TERRENO: argilloso calcareo

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale nella terza decade di settembre / prima decade di Ottobre

AFFINAMENTO: acciaio inossidabile per 24 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente sui 13,5 - 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: tagliatelle con funghi porcini, grigliate di carni rosse, bolliti misti, formaggi stagionati