



FREISA D'ASTI DOC

2016

Il vitigno: Freisa 100%

Il vigneto: assemblaggio di tre diversi vigneti con esposizione da sud a ovest, allevati a guyot ad archetto basso e coltivati con sistemi a basso impatto ambientale. La resa è di circa 8500 Kg per ettaro.

La vinificazione e l'affinamento: dopo la macerazione di 10 giorni circa viene svinato in serbatoi di acciaio inox a temperatura di circa 5°C prima di ultimare totalmente la fermentazione alcolica per mantenere residui di sostanze zuccherine, viene poi travasato e mantenuto a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Dice il Somellier: *"Quello primaverile... Si presenta di un vivissimo rosso rubino con riflessi porpora che ne testimonia la gioventù; profuma di maggio... ciliegia e lamponi maturi, rosa canina e violetta si alternano con finezza. Il sorso è asciutto e vibrante, ravvivato da una piacevole e leggera frizzantezza; lascia un piacevole retrogusto di lamponi. Ideale da servire a 12° C per accompagnare magari un classico vitello tonnato o qualche pezzo di salsiccia di Bra da consumare rigorosamente cruda."*

A.I.S. Andrea Castelli