



Freisa d'Asti DOC Secco

Vitigno: Freisa 100%.

Vigneto: Le uve provengono interamente dal vigneto di Isola d'Asti. Vitigno autoctono molto diffuso in passato e dimenticato negli ultimi anni, abbiamo voluto dare voce a questo vino della tradizione dei grandi piemontesi.

Vinificazione: Dopo la selezione a mano delle uve a inizio Ottobre, l'uva viene pigiata la sera stessa della raccolta e messa nei tini per la fermentazione. Il vino viene poi introdotto in botti da 25HL di rovere francese per l'affinamento di 18 mesi circa. Il vino completa la sua maturazione con un affinamento in bottiglia di 12 mesi circa.

Abbinamenti: Da accompagnare con tajarin al ragù di cacciagione, arrosto alle nocciole o stracotto al vino.

OLFATTO

Ampio e complesso. Le sensazioni sono floreali, con note di rosa e viola anche appassite, lamponi e confettura di ciliegia, speziate, cioccolato, chiodi di garofano, pepe nero e noce moscata.

VISTA

Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

GUSTO

Al gusto è asciutto per la presenza di generosi tannini resi morbidi dall'invecchiamento in legno.



“La Freisa d'Asti è uno dei vini che ha fatto la storia del Monferrato. Fin dall'inizio del cinquecento era considerata “un’uva di prima qualità” che riusciva a spuntare un prezzo anche doppio delle “uve comuni”...Presentava già allora tutte le caratteristiche per diventare un vino simbolo di questo territorio, nobiltà che una ricerca dell’università di Torino ha confermato con analisi genetiche: un rapporto di diretta discendenza fra il vitigno Freisa e Nebbiolo. Invecchiatelo nelle vostre cantine e se vi piace un arrosto d’agnello al forno o un buon formaggio piemontese stagionato, godrete di un’esperienza unica.”

Gianni