



TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Freisa d'Asti DOC

Vitigno coltivato esclusivamente in Piemonte, il Freisa trova nell'areale dell'Alto Astigiano la zona di produzione più vocata. Vitigno a maturazione medio tardiva dona vini ricchi di profumi e nelle migliori esposizioni anche di struttura.

Vino: Freisa d'Asti DOC

VITIGNO: Freisa 100%

Zona di produzione: Castelnuovo Don Bosco e paesi siti sulle colline limitrofe.

Vinificazione: Macerazione per 4 giorni a 26°C.

Affinamento: 6 mesi in cemento.

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Vinoso, floreale e fruttato che evoca la rosa ed il lampone.

Sapore: In bocca il vino si presenta decisamente asciutto, con un buon corpo ed un tannino che lo rende unico lasciando al fondo del palato una piacevole sensazione amarognola.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 1-3 anni.

Abbinamenti: Il tannino che si percepisce in bocca lo rende piacevolmente adatto ad accompagnare piatti ricchi di condimento o comunque grassi come ad esempio primi piatti con sughi di carne, agnello ed alcuni piatti piemontesi come l'insalata di gallina bionda di Villanova o le lumache alla piemontese.

Modalità di servizio: Appena stappato in calici di medie dimensioni ad una temperatura di 18-20°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it