



TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Freisa d'Asti DOC Frizzante

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 Frizzante

VITIGNO: Freisa 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo Don Bosco e paesi siti sulle colline limitrofe.

VINIFICAZIONE: Macerazione per 4 giorni a 26°C, compie la seconda fermentazione in autoclave.

AFFINAMENTO: 3 mesi sui lieviti.

COLORE: Rosso rubino intenso

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

SAPORE: In bocca il vino si presenta con una elegante vivacità, merito di una lunga rifermentazione in autoclave (metodo Charmat). È asciutto, con un buon corpo ed un tannino che lo rende unico, lasciando al fondo del palato una piacevole sensazione amarognola accompagnata, a differenza della versione ferma, da una nota leggermente amabile.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 1-3 anni.

ABBINAMENTI: Il tannino e la briosità che si percepiscono in bocca lo rendono 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 gli anti-pasti di salumi e il fritto misto alla piemontese.

Modalità di servizio:

Appena stappato in calici di medie dimensioni ad una temperatura di 14-18°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