



TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Freisa d'Asti DOC

ZAFFO

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. Per la realizzazione di questo vino vengono utilizzate solo uve provenienti dai vitigni più vecchi e meglio esposti, quindi con rese minori ma con una qualità eccellente.

VINIFICAZIONE: Macerazione per 8 giorni a 26°C. Viene praticata la svinacciatura.

AFFINAMENTO: Sosta per 18 mesi in barrique di rovere francese di 1 e 2 passaggio; 6 mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino con leggeri riflessi granati, più marcati con l'invecchiamento.

PROFUMO: Al naso si presenta intenso e complesso con sentori fruttati, prugna, mirtillo e lampone, speziato, specialmente vaniglia e cannella.

SAPORE: In bocca il vino si presenta decisamente asciutto, caldo, morbido con un buon corpo ed un tannino molto arrotondato dall'affinamento. Piacevole per la sua struttura e armonia.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 2-10 anni.

ABBINAMENTI: Indicato con piatti strutturati o comunque saporiti come ad esempio uno stufato di manzo, polenta e spezzatino, cacciagione in salmi o anche agnello alla brace.

MODALITÀ DI SERVIZIO: In ampi calici, meglio se prima scaraffato, ad una temperatura di 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