

CADÒ DLA TÈRA

FREISA D'ASTI D.O.C.

2018

Cadò dla Tera heeft een licht robijnrode kleur. De aroma's zijn delicaat met impressies van rozen en framboos, vanille en kruiden. Volle aanzet en mondvullend. De ronde tannines zorgen voor een boeiende afdronk.

Geoogst met de hand na een rigoureuze selectie en opvoeding resulteert deze 100% Freisa als voorouder van de Nebiolo druif in een interessante vernieuwende wijn.

Deze wijn laat zich graag drinken op zichzelf, maar past ook uitstekend bij risotto, gegrild vlees, lamsvlees, steak-frites, pelswild, kaas. Ook tonijn en pasta passen perfect bij deze Freisa d'Asti.

Naam :	Cadò dla Tèra (=Geschenk van de aarde)
Appellatie :	D.O.C.
Kwaliteit :	rijk en verzorgd
Cépage :	100% Freisa
Bodem :	kalk en leem
Rendement :	50 hl per ha
Vinificatie :	manuele oogst, 3 weken maceratie, na alcoholische fermentatie gebeurt de malolactische fermentatie op eiken vaten (225L)
Opvoeding :	12 maand op eiken vaten
Fles :	Borgonotta nuovo 75 cl
Kurk :	Nomacorc – reserva – kurk voor lange bewaring – plantaardige samenstelling – de wijn kan nooit een kurksmaak hebben
Bewaring :	10/15 jaar
Smaak :	Oog : licht robijnrood Neus : aroma van vanille, frambozen en specerijen Mond : delicate body met zachte tannines en mooie zuur-zoet balans. Een uitgesproken smaak van framboos, aardbei, violet, zoethout.
Alcoholpercentage :	14 %
Serveertemperatuur :	15/17° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

Via Valle Nabisso 5
14057 Isola d'Asti (AT)
Italia

info@idivini.org