

Descrizione di questo vino di qualità:

 Questa Freisa ha un colore rosso rubino intenso con piena brillantezza e bellissimi archi di vino nel bicchiere.

 I profumi sono delicati con sentori di rosa, violetta, liquirizia, lampone, vaniglia e spezie.

 Si presenta pieno e riempie la bocca. Fruttato, la fresca acidità e i tannini rotondi conferiscono un retrogusto affascinante.

Nome : Cadò dla Tèra (= Dono della Terra)

Denominazione : Freisa d'Asti D.O.C. Superiore

Vitigno : Freisa (Questo vitigno autoctono è un antenato del vitigno Nebbiolo)

Vinificazione: Vendemmiato a mano e dopo una rigorosa selezione e una fermentazione alcolica a temperatura controllata con 3 settimane di macerazione sulle bucce, questo vino è stato fermentato malolattica in botti di legno da 225 litri e poi affinato per 12 mesi in botti di rovere.

Abbinamento: Questo vino è facile da bere da solo, ma si abbina anche bene con risotti, carne alla griglia, agnello, bistecca, selvaggina o formaggi. Anche tonno e pasta si abbinano perfettamente con questa Freisa d'Asti affinato in legno.

Terreno : calce e argilla

Resa : massimo 56 hl per ettaro (a seconda delle condizioni climatiche di ogni annata possibile essere anche significativamente inferiore)

Bottiglie : Borgonotta nuovo 75 cl

Tappo : Nomacorc – riserva – tappo per una lunga conservazione – il vino non può mai avere il sapore di tappato

Preservazione : da 10 a 15 anni

% Alcol : 14 %

Servizio : 15/17° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

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

info@idivini.org