



Beschrijving van deze kwaliteitswijn:

 Deze Freisa heeft een intens robijnrode kleur met volle glans en traant mooi in het glas.

 De aroma's zijn delicaat met impressies van rozen, violet, zoethout, framboos, vanille en kruiden.

 Volle aanzet en mondvullend. Fruitvol, de frisse zuurtjes en de ronde tannines zorgen voor een boeiende afdrank.

Naam : Cadò dla Tèra (=Geschenk van de aarde)
 Appellatie : Freisa d'Asti Superiore D.O.C.
 Cépage : Freisa (deze autochtone druif kent haar oorsprong als voorouder van de Nebbiolo)
 Vinificatie: Handmatig geoogst en na een rigoureuze selectie temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting met 3 weken schil-weking, kreeg deze wijn haar malolactische gisting op houten vaten van 225 liter en daarna gedurende 12 maanden een opvoeding op eiken vaten.
 Wijn en gerecht: 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 houtgelagerde Freisa d'Asti.

Bodem : kalk en leem

Rendement : maximaal 56 hl per ha (maar afhankelijk van de klimatologische omstandigheden kan dit jaarlijks een stuk minder zijn)

Fles : Borgonotta nuovo 75 cl

Kurk : Nomaticorc – reserva – kurk voor lange bewaring – de wijn kan nooit een kurksmaak hebben

Bewaring : 10/15 jaar

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