

MONFERRATO FREISA D.O.C.

Vendemmia 2018

ALERAMO

Varietà: Freisa 85%, Nebbiolo 15%

Note storiche: la prima citazione di questo vitigno risale al 1517. Questo antico vitigno piemontese, che produce vini molto speziati e asciutti, data l'elevata acidità e tannicità, viene vinificato in tali e tante versioni che è impossibile darne una definizione univoca. Troviamo freisa secchi, dolci, frizzanti, affinati in legno, in purezza (Freisa d'Asti, Freisa di Chieri e Langhe Freisa) o tagliati con altri vitigni, come ad esempio il Freisa che propone la nostra azienda. Il nome di questo vino richiama quello del leggendario fondatore del Monferrato, Aleramo.

Vigneti e terroir: la Freisa è un vitigno che patisce il caldo forte, quindi è posta in bassa collina, nella zona *Bricco* di Sala Monferrato. L'età del vigneto è di circa *40 anni*.

Colore: rosso rubino carico con riflessi molto vivi e brillanti.

Note sensoriali: profumo delicato di ribes nero, lampone e viola. Il sapore è fresco, pieno, con tenue retrogusto amarognolo e lievemente tannico, di buon corpo.

Invecchiamento: si può lasciar maturare 4-5 anni.

Abbinamenti: vino a tutto pasto, perfetto con primi piatti di paste ripiene o al ragout, carni bianche e rosse, stufate arrosto o alla griglia, e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Formati disponibili: 0,75L, 1,5L, 5L, 10L, 20L, 34L, 54L



*“Se beviamo con temperanza e in piccoli sorsi
il vino stilla nei nostri polmoni
come la più dolce rugiada del mattino”
Socrate*