



Monferrato Freisa d.o.c. *Frise*



Questo vino, sicuramente di corpo, a denominazione d'origine controllata, nasce dal vitigno freisa coltivato sulle colline del comprensorio fra Maranzana e Cassine, un luogo dotato di altimetria, esposizione e microclimi particolarmente favorevoli, che aiutano la produzione di questo capolavoro di profumi e armonie.

Degustazione: vino limpido di **colore** rosso rubino vivace intenso; **profumo** intenso e abbastanza complesso, molto floreale in cui si riconoscono con facilità sentori di frutti rossi, specialmente la ciliegia, di viola, e confettura di pesche; il **gusto** è leggermente mosso, caldo e morbido, il residuo zuccherino è piacevole, e ben si completa con adeguata freschezza.

Abbinamenti gastronomici: ottimo a tutto pasto, con salumi, primi piatti con sughi, verdure, arrostiti di maiale, formaggi di media stagionatura. Molto indicato è l'abbinamento con il tipico fritto misto alla piemontese.

Grado alcolico %: 12 gradi in volume.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

Bicchieri consigliato: coppa

Conservazione: in un luogo asciutto e molto fresco, al riparo dalla luce.

Capacità di invecchiamento: 2 anni



Monferrato Freisa d.o.c. Frisa

Specifiche enologiche



Tipo: rosso
Vitigno: 100% freisa
Produzione media anno: 4.000 bottiglie da 750 ml.
Maturazione: non necessaria.
Affinamento: in vasca di acciaio a temperatura controllata.
Temperatura di fermentazione: in vinificazione 25 – 28 °C.
Durata della fermentazione: 5 - 8 giorni.
Fermentazione maolattica: è da evitare per non perdere profumi e aromi
Epoca di imbottigliamento: durante l'annata
Acidità totale: 5,5 g/l.
Ph: 3,30

Vinificazione: tradizionale in rosso. All'arrivo delle uve in cantina si procede a diraspatura e pigiatura, il mosto insieme alle bucce è quindi tenuto in vasca di acciaio a temperatura controllata. Entro 24 ore le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello; dopo l'inoculo dei lieviti selezionati inizia la fermentazione e macerazione delle bucce, che a seconda delle annate, dura da 3 a 6 giorni al massimo. Il procedimento è utile per conferire colore e rilasciare nel mosto i tannini presenti nelle bucce. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione fino all'esaurimento degli zuccheri con il controllo della temperatura che non deve superare i 31 °C.

Territorio: piemontese
Terreno: argilloso scuro
Altimetria: 200 – 250 s.l.m.
Impianto: guyot semplice
Resa per ettaro: 80 quintali di uva per ettaro
Clima: inverni freddi con primavera temperate ed estati calde e asciutte
Vendemmia: metà settembre