

C A N T I N A  
M O S P A R O N E

## FREISA D'ASTI SUPERIORE DOC



### Terroir

Le uve utilizzate per produrre nel nostro FREISA D'ASTI SUPERIORE provengono dalle vigne più vecchie presenti in azienda, tra i 40 ed i 50 anni di età, ed esposte completamente a sud. Il terreno presenta un'abbondante percentuale di scheletro che impedisce l'accumulo e i conseguenti microclimi umidi. Il Freisa, e questo i vecchi viticoltori lo sapevano bene, trova in questa tipologia di suoli e di clima le condizioni ottimali per esprimere al meglio le qualità del vitigno e garantire i livelli qualitativi ricercati. La bassa resa dovuta all'età delle viti contribuisce a elevare la qualità e gli aromi delle uve.

Parente stretto del nebbiolo ma con tannini decisamente più marcati il Freisa è un vino che si presta ottimamente ai lunghi invecchiamenti che gli consentiranno di raggiungere una grande morbidezza mantenendo inalterati corpo e bouquet.

Il nostro Freisa d'Asti Superiore viene affinato per un periodo di 24 mesi in tonneau di rovere francese da 700 litri di secondo o terzo passaggio in modo che il legno non prevarichi gli aromi del vino. Viene successivamente lasciato riposare 12 mesi in bottiglia prima di essere posto in commercio.

VITIGNO: 100% FREISA

VIGNETO: altitudine 300/350 mt - esposizione sud

VENDEMMIA: Manuale in cassette

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce per 10/14 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri. Al termine il mosto viene lasciato sgrondare naturalmente senza pressatura e posto in vasche di acciaio a temperatura controllata ove effettuerà la fermentazione alcolica quindi la malolattica terminata la quale viene posto in tonneaux di rovere francese da 700 litri per un periodo di 24 mesi. Viene posto in commercio non prima di 12 mesi dall'imbottigliamento.

COLORE: rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

PROFUMO: intenso e fragrante, con sentori di rosa e lampone.

TEMPERATURA Di SERVIZIO: 16/18°C

ABBINAMENTI: primi di grande struttura, es. BAGNA CAODA, FRITTO MISTO PIEMONTESE, arrosti e carni rosse in genere, formaggi a media e forte stagionatura

FORMATO: Bottiglie da 0,75lt