

i somelieri

MONFERRATO DOC FREISA



VITIGNO: Freisa

EPOCA DELLA VENDEMMIA: metà di settembre.

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso, diraspigiatura dell'uva e breve macerazione a contatto con le bucce per 4-5 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata, successiva svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di acciaio inox.

DATI TECNICI

ALCOOL: 12,5%vol

ACIDITÀ: 5,5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: fruttato con note di lamponi e aromatiche.

SAPORE: leggermente vivace, morbido, il retrogusto ha sentori aromatici e di sottobosco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C