



# i somelieri

## MONFERRATO DOC FREISA

**VITIGNO:** Freisa

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** metà di settembre.

**VINIFICAZIONE:** tradizionale in rosso, diraspapigiatura 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