LA MONTAGNETTA

Domenico Capello

LA SVISTA

FREISA D'ASTI DOC

Vino: Freisa d'Asti Doc – Denominazione d'Origine Controllata

Vitigno: Freisa 100%

Vigneti: comune di San Paolo Solbrito, collina I Ronchi

Terreno: argille medio impasto

Altitudine: 250 m slm.

Vendemmia: manuale a fine settembre

Vinificazione: diraspapigiatura e fermentazione con macerazione parziale di uva a grappolo intero per circa una settimana ad una temperatura di 26°C. Dopo un travaso viene avviata la fermentazione malolattica, in seguito stoccato in vasche di cemento, imbottigliato la primavera successiva la vendemmia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: intensamente fruttato

Gusto: intenso, medio corpo e con retrogusto amarognolo

Abbinamenti:

è un vino tuttopasto, ideale per i primi piatti, carni bianche e bolliti

Servire a temperatura di 18 °C

Azienda Agricola "La Montagnetta" di Domenico Capello
Frazione Bricco Capello, 4 | 14018 Roatto (Asti) - Italia
Cell. +39 335 309361 | E-mail: info@lamontagnetta.com