



LA GIULIA FREISA D'ASTI DOC SUPERIORE BIOLOGICA 2018 15% Vol

COMUNE: Cortandone

VARIETÀ: 100% Freisa

ALTITUDINE: 280 m s.l.m.

TERRENO: marnoso con presenza di argille bianche

ESPOSIZIONE: ovest

RESA PER ETTARO: 50 q

ALLEVAMENTO: in contropalliera potatura Guyot

VENDEMMIA: manuale a metà ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per 12 giorni a temperatura controllata 28°C

AFFINAMENTO: tonneaux di rovere francese per 18 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni bianche, arrostiti, bolliti misti e selvaggina, formaggi stagionati

N° DI BOTTIGLIE: circa 1500

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

vino austero, dalla grande prospettiva di affinamento.

Si veste di color porpora, al naso le sensazioni spaziano dalla frutta sotto spirito alle note eteree, fino agli accenni di sottobosco.

In bocca la struttura è possente, fondata su una trama tannica fitta e robusta.

