



Cantina di Casorzo
S.A.C.

MONFERRATO DOC FREISA

SCHEDA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Freisa in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo argilloso tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura, fermentazione a temperatura controllata, 6 giorni di macerazione
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a -5°C . Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
TENORE ALCOLICO	13 % in volume.

SCHEDA ORGANOLET'TICA

COLORE E ASPETTO	Rosso porpora. Lievemente brioso.
PROFUMO	Suadente e penetrante, fruttato, con evidenti note speziate
SAPORE	Morbido, buona mineralità e lunga durata
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: ciliegia e rosa Aspetti gustativi: Piacevole sapore mandorlato. Percezioni di lampone e prugna.

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	18-20 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino da aperitivo e da secondi piatti di carne bianca o rossa.