

IL FORNO Freisa d'Asti DOC

UVAGGIO

Freisa 100%, varietà autoctona del nostro territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Dalla Vigna del Forno, collocata nel podere aziendale denominato "Bricco Gilli", che circonda ad anfiteatro la nostra Cascina, versante sud/sud-est

ALTITUDINE

300 metri s.l.m.

TERRENO

Terreni di matrice marnosa ad impasto franco, vigne in cui le componenti limose, argillose e sabbiose sono equilibrate nelle sue parti.

DENSITA' D'IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

ETA' DELLE VITI E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Viti sia giovani che di oltre 40 anni, tradizionalmente coltivate a contropalliera con potatura ad archetto.

STORIA E VINIFICAZIONE

Frutto di una selezione di vigna, a nome dall'antico Forno rionale. Il Forno è anche la prima etichetta ad essere prodotta da Cascina Gilli, nel 1985. Da subito selezionata per essere menzionata nella prima edizione della Guida VINI D'ITALIA Gambero Rosso del 1988. Un vino ancora più espressivo perché frutto di una singola vigna, uve vendemmiate nel momento in cui polifenoli e aromi sono in un giusto equilibrio, così da riuscire ad esprimere il carattere del vino.

Obiettivo della vinificazione è quello di lavorare in modo delicato nella macerazione per estrarre solo la parte più nobile dei tannini, ottenendo da un lato grande estrazione dei profumi, dall'altro sensazioni gustative consistenti e morbide.

Macerazione di 7 giorni, accompagnata alle tecniche di svinacciatura e frequenti délastages.

AFFINAMENTO

Il Forno viene lasciato "cullare" in cemento per circa 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: rosso rubino

Olfattive: bouquet ampio e variegato che interessa diversi parti del quadro aromatico. Sensazioni speziate che derivano dall'uva, fruttate di lampone con accenni di prugna, floreali di rosa e sottobosco.

Gusto-olfattive: Sorso fresco e brioso. Il tenore alcolico deciso è bilanciato da tannini fitti e morbidi e una consistenza fruttata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: in grado di bilanciare i piatti speziati e piccanti della cucina etnica come un pollo al curry, un vino "da barbecue" ma ideale anche in abbinamento a ravioli al pin e tajarin al ragù di salsiccia.

QUANDO BERE: godibile sin da ora e per altri 3-5 anni

