

LIRICO Monferrato DOC

UVAGGIO

60% Freisa – 40% Bonarda

AREA DI PRODUZIONE

Dal “Bricco Gilli”, che circonda ad anfiteatro la nostra Cascina, versante sud/sud-est

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

4.000 ceppi per ettaro

ETA' MEDIA DELLE VITI E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Viti sia giovani che di oltre 40 anni, allevate a spalliera/guyot

STORIA E VINIFICAZIONE

Lirico è un rosato di grande piacevolezza e freschezza, un piccolo concerto di aromi fruttati e floreali.

Il “chiarretto” di Freisa è una tradizione ancora viva in Monferrato e siamo orgogliosi di essere custodi di questa denominazione. Ottenuto da una svinatura precoce, concludendo la vinificazione in bianco. Il vino che si ricava è caratterizzato da un colore intermedio tra un rosato ed un rosso, con una tannicità ed una struttura non eccessive, ma con un profumo fruttato intenso in particolare di lampone, descrittore tipico, citato anche nel disciplinare di produzione.

AFFINAMENTO

Vino pronto da bere. Affina in bottiglia per almeno due mesi prima di uscire in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: rosa chiarretto

Olfattive: tra le delicate note di ciliegia e lampone, spiccano la rosa canina, la violetta e l'iris.

Gusto-olfattive: al palato si presenta asciutto ed equilibrato, oltre a ritrovare i sentori fruttati si percepisce una buona freschezza, bilanciata da un finale morbido che lo rendono un vino ben strutturato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina con antipasti, pesci e crostacei, carne bianca e piatti vegetariani.

QUANDO BERE: godibile sin da ora e per altri 2 anni



CASCINA GILLI
• CASTELNUOVO DON BOSCO •