

## LUNA DI MAGGIO Freia d'Asti DOC Frizzante

### UVAGGIO

100% Freisa

### AREA DI PRODUZIONE

Dal cru Bricco Gilli, che circonda ad antiteatro la nostra Cascina, versante sud/sud-ovest

### 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' MEDIA DELLE VITI E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Viti sia giovani che di oltre 40 anni, allevate a spalliera, con potatura guyot ad archetto

### STORIA E VINIFICAZIONE

La nostra prima freisa vivace è stata messa in vendita in un periodo di luna piena, nel mese di maggio. Ogni volta che si stappa una bottiglia splende un po' quella luna nel chiarore della sua spuma delicata. La riflessione in azienda è stata quella di portare questa tipologia di prodotto ad un'aspirazione qualitativa di eccellenza. Infatti, per produrre questo prodotto, partiamo da basi di vino decisamente importanti, andiamo a selezionare le uve portate a completa maturazione, facciamo diradamento e utilizziamo l'antica tecnica, ovvero l'aggiunta del mosto. In vendemmia si ottengono dei mosti che vengono raffreddati per essere poi utilizzati un mese prima della messa in bottiglia per far partire la rifermentazione. Per questo motivo, questa tipologia rientra nella categoria dei vini frizzanti naturali, ai quali non è stato aggiunto zucchero nella rifermentazione.

### AFFINAMENTO

Vino pronto da bere

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: rosso rubino intenso

Olfattive: Un prodotto che cerca di esprimere al meglio la sensazione fruttata della Freisa, vitigno che può regalare delle belle sensazioni dal punto di vista del frutto. Una fragolina nelle annate più piovose, mora, ribes nelle annate più calde. Un frutto che nella rifermentazione tende ad essere molto intenso.

Gusto-olfattive: In bocca si presenta secco, con una gradevole sfumatura acidula ed un tenue retrogusto amarognolo, risultando un prodotto di carattere spiccato ma al tempo stesso di facile beva.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** la Luna di Maggio si abbina facilmente alle classiche pietanze del territorio, antipasti piemontesi, finanziere, salumi.

**QUANDO BERE:** godibile sin da ora e per altri 2-3 anni



CASCINA GILLI  
·CASTELNUOVO DON BOSCO·