

Il Forno

FREISA D'ASTI DOC

Frutto di una selezione di vigna, a nome dall'antico Forno rionale, Il Forno è 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, le cui uve vengono vendemmiate nel momento in cui polifenoli e aromi sono in un giusto equilibrio, così da riuscire ad esprimere il carattere della varietà.

VITIGNO: 100% Freisa

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 300m s.l.m. / SSO

TERRENO: matrice marnosa ad impasto franco, vigne con componenti limose, argillose e sabbiose equilibrate.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.200 ceppi per ettaro

ETÀ DELLE VITI: oltre 40 anni

VENDEMMIA: manuale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura ad archetto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve sono lasciate a macerare con le bucce per circa 7 giorni con frequenti rimontaggi per ottenere una buona estrazione del colore, limitando la cessione di tannino di cui l'uva freisa è molto ricca. Il vino così ottenuto viene conservato in botti d'acciaio per preservare la tipicità e la freschezza del frutto.

Imbottigliato a maggio dell'anno successivo alla raccolta, matura in bottiglia per alcuni mesi e può essere conservato per diversi anni.



Note di Degustazione

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: 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: sorso fresco e brioso. Il tenore alcolico deciso è bilanciato da tannini fitti e morbidi e una consistenza fruttata.

ABBINAMENTI: 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 tajarín al ragù di salsiccia.

