

Luna di Maggio

FREISA D'ASTI DOC FRIZZANTE

Dedichiamo agli appassionati della Freisa Frizzante questa particolare selezione delle migliori uve raccolte da storici vigneti. È un vino dal colore intenso e di moderata vivacità, denso nei suoi profumi di frutti di bosco, fra i quali prevale la caratteristica nota di lampone. 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. Gli abbinamenti gastronomici sono quelli tipici della Freisa vivace: antipasti, primi piatti non troppo impegnativi e insaccati. Anche un accostamento a piatti leggeri di carni bianche può dare luogo a piacevolissimi incontri. Servire a 16-18°, appena stappata.

VITIGNO: 100% Freisa

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio Inox, rifermentazione naturale in autoclave

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

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Ogni anno la migliore partita di Freisa della collina del Cornareto, viene vinificata separatamente ed imbottigliata quando il vino ha completato il suo naturale ciclo di affinamento. La vivacità di questo prodotto è legata alla tradizionale lavorazione che prevede, prima dell'imbottigliamento, l'aggiunta nella autoclave di una parte di vino dolce, determinando così una piccola rifermentazione alcolica che arricchisce il vino delle sue tipiche bollicine. Il nome "Luna di Maggio" deriva dall'antica tradizione di imbottigliare questo vino seguendo il calendario lunare.



Note di Degustazione

COLORE: rosso rubino intenso

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

