

Lirico

MONFERRATO CHIARETTO DOC

Lirico è un rosato di grande piacevolezza e freschezza, un piccolo concerto di aromi fruttati e floreali. Tra le delicate note di ciliegia e lampone, spiccano la rosa canina, la violetta e l'iris. Servito ad una temperatura di 8-10 °C, si abbina con antipasti, pesci e crostacei, formaggi e piatti freddi.

VITIGNO: 100% Freisa

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio Inox, rifermentazione naturale in autoclave

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marna argillosa grigio azzurra

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 350m s.l.m. / SOO

VENDEMMIA: manuale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'etichetta Lirico è nata nel 2016 dalla vinificazione della Freisa unita a una piccola parte di Bonarda piemontese. In seguito a una brevissima fase di macerazione, la fermentazione è lenta e a basse temperature, così da estrarre tutti i profumi fruttati e floreali di questo vino.



Note di Degustazione

COLORE: rosa chiaretto

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

GUSTO: 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 vin ben strutturato.

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

