

FREISA D'ASTI DOC

Lorenzèin

Alla vista si presenta rosso rubino più o meno intenso, mentre al naso sprigiona intensi aromi di lampone e rosa che con l'invecchiamento evolvono in sentori più speziati. Il gusto risulta asciutto, caloroso e ruvido.

Tipologia: Freisa d'Asti D.O.C.

Varietà: 100% Freisa

Altitudine: 280 - 300m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: fine settembre

Vinificazione: l'uva, dopo aver subito cernita in vigneto, viene raccolta e introdotta in cantina, dove viene diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a una temperatura di 26-28°C. La macerazione ha una durata variabile, a seconda dell'annata ed è compresa tra i 4 e i 5 giorni, durante la quale vengono svolti diversi rimontaggi con frequenza e durata in crescendo. Dopo 48h dall'inizio della fermentazione alcolica viene effettuata la svinacciatura: quest'operazione prevede di rimuovere i vinaccioli, ormai depositati sul fondo del serbatoio, dalla massa in fermentazione, in modo tale da limitare l'estrazione dei tannini più aspri e amari. Terminata la macerazione, seguono svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Dopo alcuni mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato e commercializzato a partire dal mese di dicembre.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA