

CASCINA GILLI



## Arvelé

FREISA D'ASTI

“Le parentele inaspettate della Freisa” così titola la ricerca dell'università di Torino che ha evidenziato mediante analisi genetiche un rapporto di primogenitura o di diretta discendenza fra il vitigno Freisa ed il Nebbiolo.

Una lavorazione particolarmente accurata in vigneto con rese bassissime per ottenere una perfetta maturazione delle uve, quasi al limite dell'appassimento, e un successivo passaggio del vino in barriques e tonneau di primo e secondo passaggio, ci propongono un inaspettato prodotto di grande morbidezza al palato, con un frutto cremoso, dove i sentori di prugna predominano e si legano armoniosamente alla vaniglia del legno. Una Freisa molto importante, unica nella sua complessità, che sin dai primi assaggi, effettuati quando il prodotto era imbottigliato da poche settimane, ha sorpreso gli intenditori rivelando le grandissime potenzialità di questo nobile ma quasi sconosciuto vitigno.

<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Vigneti storici della collina del Cornareto
<b>VITIGNO:</b>	100% Freisa d'Asti
<b>ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE:</b>	350 mt sl.m.; esp. sud
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Guyot
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO:</b>	marna argillosa grigio azzurra

#### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE:

Da un vigneto storico della collina del Cornareto in cui la produzione è stata contenuta in meno di 40 ql. per ettaro, con una maturazione molto importante, al limite dell'appassimento, abbiamo selezionato le uve per questo vino.

Una vinificazione tradizionale con frequenti rimontaggi e delestages, ha permesso di estrarre colore e tannino, dando al vino una struttura molto importante che garantisce una lunga evoluzione e longevità.

Il passaggio di tutto il vino in barriques per oltre 18 mesi ha permesso un lento ed ottimale dosaggio dell'ossigeno durante l'affinamento di questa splendida Freisa, rendendola morbida cremosa e persistente.

<b>GRADO ALCOLICO:</b>	14% - 14,5% vol.
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	5,5 gr/lt
<b>BOTTIGLIA:</b>	bordolese, 750 ml
<b>TAPPO:</b>	sughero naturale monopezzo

#### REFERENZE E GIUDIZI:

**Duemilavini** - AIS 2011 - Quattro grappoli

**Annuario dei Migliori Vini Italiani** - Luca Maroni 2011 - Miglior Vino 90/100

**Annuario dei Migliori Vini Italiani** - Luca Maroni 2010 - Miglior Vino 86/100

**Vini Buoni d'Italia** - Touring Club Italiano 2010 - Tre stelle

**Vini d'Italia** - Gambero Rosso 2009 - Due bicchieri

**Annuario dei Migliori Vini Italiani** - Luca Maroni, 2008