

CASCINA GILLI



## Freisa Vivace

FREISA D'ASTI

Le più recenti ricerche genetiche effettuate sui vitigni hanno messo in evidenza una stretta parentela fra il Nebbiolo e la Freisa. La Freisa è presente in piccole quantità in tutto l'astigiano ma nella nostra zona ha trovato una collocazione ideale ed è fra i vitigni più diffusi.

La Freisa "vivace", vinificata secondo un'antica tradizione, è caratterizzata da una leggera e persistente vivacità che arrotonda la leggera venatura tannica ed esalta i profumi di lampone e di fiori. Si presenta fresca, con una sottile nota finale amarognola, tipica del vitigno, coniugata ad un buon corpo. Va servita ad una temperatura di 16°-18°, ed è particolarmente indicata per accompagnare gli antipasti della tradizione piemontese, i primi piatti leggeri ed i salumi.

ZONA DI PRODUZIONE:	Vigneti in Castelnuovo Don Bosco e Schierano
VITIGNO:	100% Freisa d'Asti
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE:	320 mt sl.m.; sud/ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	marna argillosa grigio azzurra

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE:

La freisa fresca e mussante era un po' lo "Champagne" della collina torinese; bevuto sotto le pergole delle osterie, è nella memoria di una generazione di piemontesi.

La vivacità di questo prodotto è legata alla tradizionale lavorazione che prima dell'imbottigliamento aggiunge al vino secco un piccolo quantitativo di prodotto mantenuto dolce, determinando così una rifermentazione alcolica che arricchisce il vino delle sue tipiche bollicine rendendolo leggermente vivace e facile da bere.

GRADO ALCOLICO:	12,5% vol.
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 gr/lit
BOTTIGLIA:	bordolese, 750 ml o 500 ml
TAPPO:	sughero agglomerato birondellato

### REFERENZE E GIUDIZI:

**Guida ai Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2010 - Due bicchieri

**Duemilavini** - AIS, 2011 - Tre grappoli

**I Vini d'Italia** - Guida dell'Espresso, 2011 - Tre bottiglie

**I Vini d'Italia** - Guida dell'Espresso, 2010 - Tre bottiglie

**Berebene Low Cost** - Gambero Rosso, 2010

**Guida ai Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2009 - Un bicchiere

**Guida dei Vini d'Italia** - Luca Maroni, 2008

**Duemilavini** - Associazione Italiana Sommeliers, 2007 - Tre grappoli