

CASCINA GILLI



Luna di maggio

FREISA D'ASTI

Abbiamo dedicato agli appassionati della Freisa Vivace questa particolare selezione delle migliori uve raccolte da storici vigneti. Con un'attenta vinificazione abbiamo ottenuto 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, ma anche un accostamento a piatti leggeri di carni bianche può dare luogo a piacevolissimi incontri. Servire a 16-18°, appena stappata.

ZONA DI PRODUZIONE:	vigneti in Castelnuovo Don Bosco
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:

Ogni anno la migliore partita di Freisa della collina del Cornareto, viene vinificata separatamente ed imbottigliata nel mese di maggio quando il vino ha completato il suo naturale ciclo di affinamento.

La vivacità di questo prodotto è legata alla tradizionale lavorazione che prima dell'imbottigliamento aggiunge nella autoclave un po' di vino dolce, determinando così una piccola rifermentazione alcolica che arricchisce il vino delle sue tipiche bollicine.

GRADO ALCOLICO:	13% vol.
ACIDITÀ TOTALE:	5,7 gr/lit
BOTTIGLIA:	bordolese, 750 ml
TAPPO:	sughero agglomerato birondellato

REFERENZE E GIUDIZI:

Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2011 - Due bicchieri
I Vini d'Italia - Guida dell'Espresso, 2011 - Tre bottiglie
I Vini d'Italia - Guida dell'Espresso, 2010 - Tre bottiglie
Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2009 - Due bicchieri
Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2008 - Due bicchieri
Guida dei Vini Italiani - Luca Maroni, 2008
I Vini d'Italia - Guida dell'Espresso, 2007 - Due bottiglie
Duemilavini - Associazione Italiana Sommeliers, 2006 - Tre grappoli