

CASCINA GILLI



## Vigna del Forno

FREISA D'ASTI

Ein Wein, der alle Freisa-Freunde vom ersten Schluck an begeistern und durch die ausgewogene Balance von Körper, Duftspiel und Säurekomponente überraschen wird. Von intensiver rubinroter Farbe, an der Nase prononcierte Himbeernoten im Verbund mit subtilen, schmeichelnden Einsprengeln von Brombeeren und Rosen, als Einspiel für ein unerwartet finessenreiches Geschmackserlebnis, das Frische mit einer überraschend samtigen Vielschichtigkeit vereint.

Ein weitaus weicherer und stoffigerer Freisa als gewohnt und ohne Beeinträchtigung der Zugänglichkeit, dank der Reduzierung der ausgeprägten sortentypischen Tanninfracht. Außer der stets wertigen traditionellen Mariage mit den "elaborierten" Primi der piemontesischen Küche, Zubereitungen mit hellem Fleisch und mittelfristig gereiftem Käse, begleitet der Freisa d'Asti "Vigna del Forno" auch aufwendigere Gerichte, wie zünftigen Rinderschmorbraten oder eine Lammkeule aus dem Ofen.

<b>PRODUKTIONSZONE:</b>	Weinberge in Castelnuovo Don Bosco und in Albugnano
<b>REBSORTEN:</b>	100% Freisa d'Asti
<b>HÖHENLAGE UND AUSRICHTUNG:</b>	360 M.ü.d.M.; Süd/Westen
<b>ERZIEHUNGSSYSTEM:</b>	Guyot
<b>BODENTYPOLOGIE:</b>	Grau-bläulicher Tonmergel

### PRODUKTIONSMETHODEN:

Für eine adäquate Extraktion der Farbpigmente bei limitierter Auslaugung der für Freisa charakteristischen, hohen Tanningehalte werden die Trauben fünf bis sechs Tage bei häufigen Remontagen auf den Schalen mazeriert. Der Wein wird zur Intaktbewahrung der Frische und Typizität der Primäraromen in Edelstahltanks travasiert, im Mai des folgenden Jahrs abgefüllt, einige Monate in der Flasche verfeinert und kann mehrere Jahre gelagert werden.

<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	13-13,5 Vol.-%
<b>GESAMTSÄURE:</b>	5,5 g/l
<b>FLASCHENFORMAT:</b>	Bordeauxtypus, 75 cl
<b>VERSCHLUSS:</b>	Naturkorken am Stück

### REFERENZEN UND BEWERTUNGEN:

**Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2011 - 2 Glas  
**Vini Buoni d'Italia** - Touring Club Italiano, 2011 - 3 Sterne  
**Duemilavini** - AIS, 2011 - 3 Trauben  
**Premio Douja d'Or 2010**  
**InterVin Wine Awards** - 2010 - Silber Medaille  
**Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2010 - 2 Glas  
**Vini Buoni d'Italia** - Touring Club Italiano, 2010 - 4 Sterne und Golden Stern  
**Decanter World Wine Awards** - 2009 - Silber Medaille  
**Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2009 - 2 Glas  
**Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2008 - 2 Glas  
**Decanter** - 2008 - Lobte