

Freisa d'Asti

Producteur : Antonio Bellicoso

Appellation : DOC Freisa d'Asti

Millésime : 2012

Lieu de production : Montegrosso d'Asti - Piemonte

Cépages : Freisa 100%

Vinification : Les raisins vendangés manuellement subissent un égrappage et un foulage doux. Durant les 3 premiers jours de la fermentation, un remontage est effectué 2 à 3 fois par jour afin de favoriser l'extraction de substances polyphénoliques et aromatiques. L'affinement a lieu dans des cuves en inox durant 8 mois et ensuite 2 à 3 mois en bouteille.

Ce vin ne subit aucune filtration.

Rendement : 6.000 kg/ha - Environ 1 kg par plante

Description : De couleur rubis rouge avec des reflets grenat, il présente une pulpe très dense et des arômes fins. Il développe des senteurs florales et fruitées, des parfums évidents de griotte, de framboise et de fruits des bois. En bouche, les tannins sont importants et ils en renforcent la structure.

Accompagnement : Ce vin convient pour chaque repas. Particulièrement conseillé avec les rôtis et les viandes blanches. Il accompagne aussi merveilleusement bien le jambon, le risotto, la charcuterie et les fromages jeunes.

Température de service : 16 °C

Alcool : 13%

Production : 3.000 bouteilles

Potentiel de garde : 5 à 7 ans



© Copyright Vinintensi

Producent : Antonio Bellicoso

Appellatie : DOC Freisa d'Asti

Jaartal : 2012

Productiestreek : Montegrosso d'Asti - Piemonte

Druivensoorten : Freisa 100%

Vinificatie : De druiven zijn handmatig geoogst, ontrist en zacht gekneusd.

Tijdens de eerste 3 dagen van de maceratie (minimum 20 dagen), wordt 2 tot 3 keer per dag een remontage uitgevoerd om de extractie van de polyfenolische en aromatische extracten te verhogen.

De rijping vindt plaats in tanks van roestvrij staal voor ongeveer 8 maanden en dan nog 2 tot 3 maanden in de fles. Deze wijn wordt niet gefilterd.

Opbrengst : 6.000 kg/ha - Ongeveer 1 kg per wijnstok

Omschrijving : Zijn kleur is robijnrood met granaatappelrode reflecties. Hij heeft een heel dichte pulp en een heerlijk aroma. Hij ontwikkelt florale en fruitige geuren met een duidelijke parfum van morellen (zure kersen), framboos en bosvruchten.

In de mond versterken zijn duidelijke tannines de structuur.

Gerechten : Deze wijn past bij elke maaltijd. Aanbevolen bij gebraden vlees en wit vlees. Hij begeleidt perfect ham, risotto, charcuterie en jonge kaas.

Serveertemperatuur : 16 °C

Alcohol : 13%

Productie : 3.000 flessen

Bewaarpotentieel : 5 tot 7 jaar