

# LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

## FREISA D'ASTI DOC "LA FRISA"



Questo vino, sicuramente di corpo, a denominazione d'origine controllata, nasce dal vitigno freisa coltivato sulle colline del comprensorio fra Maranzana e Cassine, un luogo dotato di altimetria, esposizione e microclimi particolarmente favorevoli, che aiutano la produzione di questo capolavoro di profumi e armonie.

**Degustazione:** vino limpido di colore rosso rubino vivace intenso

**Profumo:** intenso e abbastanza complesso, molto floreale in cui si riconoscono con facilità sentori di frutti rossi, specialmente la ciliegia, di viola, e confettura di pesche

**Sapore:** leggermente mosso, caldo e morbido, il residuo zuccherino è piacevole, e ben si completa con adeguata freschezza

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo a tutto pasto, con salumi, primi piatti con sughi, verdure, arrosti di maiale, formaggi di media stagionatura. Molto indicato è l'abbinamento con il tipico fritto misto alla piemontese

**Grado alcolico %:** 12,00 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Bicchieri consigliato:** coppa

**Conservazione:** in luogo asciutto e molto fresco, al riparo dalla luce

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni

LA MARANZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
VIA SAN GIOVANNI, 26 - MARANZANA - AT - ITALIA  
TEL +39 0141 77927  
INFO@LAMARANZANA.IT



WWW.CANTINAMARANZANA.IT

## Specifiche enologiche

<b>Tipo</b>	rosso
<b>Classificazione</b>	denominazione di origine controllata
<b>Vitigno</b>	100% freisa
<b>Produzione media anno</b>	4.000 bottiglie da 750 ml
<b>Maturazione</b>	non necessaria
<b>Affinamento</b>	vasca di acciaio a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione</b>	in vinificazione 25-28° C
<b>Durata della fermentazione</b>	5-8 giorni
<b>Fermentazione maolattica</b>	da evitare per non perdere profumi e aromi
<b>Epoca di imbottigliamento</b>	durante l'annata
<b>Acidità totale</b>	5,5 g/l.
<b>Ph</b>	3,30
<b>Vinificazione</b>	tradizionale in rosso. All'arrivo delle uve in cantina si procede a diraspatura e pigiatura, quindi il mosto è mantenuto unito alle bucce, in vasca di acciaio a temperatura controllata, fino a che, entro 24 ore, le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello. Dopo l'introduzione dei lieviti selezionati iniziano la fermentazione e la macerazione delle bucce che dura, a seconda delle annate, da 5 a 8 giorni al massimo. Tale procedimento è utile per dare colore al vino e rilasciare nel mosto i tannini presenti nelle bucce. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione fino all'esaurimento degli zuccheri con il controllo della temperatura, che non deve superare i 31° C
<b>Territorio</b>	Piemontese