



La Maranzana

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, arrostiti 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

Bicchiere consigliato: coppa

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

Capacità di invecchiamento: 2 anni



La Maranzana

FREISA D'ASTI DOC "LA FRISA"

Specifiche enologiche

Tipo	rosso
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	100% freisa
Produzione media anno	4.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	non necessaria
Affinamento	vasca di acciaio a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	in vinificazione 25-28° C
Durata della fermentazione	5-8 giorni
Fermentazione maolattica	da evitare per non perdere profumi e aromi
Epoca di imbottigliamento	durante l'annata
Acidità totale	5,5 g/l.
Ph	3,30
Vinificazione	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
Territorio	Piemontese