



La Moretta – Freisa d’Asti



Vitigno 100% Freisa

Terreno di produzione Vigneto di proprietà "La Moretta" nel comune di Casorzo d’Asti

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per 10 giorni con alcuni rimontaggi. Dopo sei mesi di affinamento viene imbottigliato in Luna di Marzo ed affinato per altri tre mesi in bottiglia.

Gradazione Alcolica 13% vol

Caratteristiche Organolettiche Colore rosso rubino brillante con ampiasfumatura violacea, appena versato manifesta il tipico "petillant" della rifermentazione naturale. Profumo intenso, fruttato e tipico che ricorda il lampone e la rosa. Sapore gradevole, pieno, vivace e fresco. Vino adatto ad un moderato invecchiamento.

Temperatura di servizio È consigliabile servirlo alla temperatura di 16°-18° C

Accostamenti Gastronomici È un vino da tutto pasto che si accompagna ad arrostiti di carni bianche e rosse, bolliti misti, stufati, cacciagione, formaggi di pasta dura.

Confezioni da 12 bottiglie

Azienda Agricola Cascina Moncucchetto

Cascina Moncucchetto - 14032 - Casorzo (AT)

Tel. 0141 929139 - Fax 0141 929963

www.moncucchetto.it - e-mail: info@moncucchetto.it