

FRASCA

LA GUARAGNA



FREISA D'ASTI D.O.C.

Vitigno 100% Freisa

Vigneto comune di Moasca; età media delle viti 20 anni

Suoli marne di Sant'Agata fossili con un'alta concentrazione di sabbia

Vinificazione 30% grappoli interi per esaltare i profumi fruttati; macerazione delicata, nessuna follatura

Affinamento 4 mesi in botte grande di rovere

Longevità al meglio nei 3-5 anni dalla vendemmia, ma continuerà a sorprenderci come la vera Freisa sa fare

Per noi una delle più antiche varietà piemontesi, il suo dna è simile a quello del nebbiolo; naso ricco di profumi di rose e lamponi, al palato presenta un tannino levigato ed elegante

In etichetta la gazza, fedele ma dal volo libero, occupa un posto speciale nel cuore dei viticoltori piemontesi; un'immagine delle nostre fattorie e dei loro abitanti