

Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia ed una scintilla all'amore.

Edmondo de Amicis

OGGERO


Freisa d'Asti DOC Superiore

“Dionisiaco”

| | |
|--------------------------------|--|
| Varietà | <i>100% Freisa</i> |
| Anno d'impianto | <i>1999</i> |
| Densità d'impianto | <i>4000 ceppi/Ha</i> |
| Terreno | <i>Argilloso, leggermente calcareo</i> |
| Produzione | <i>5,5 t/Ha di uva - 35 hl/Ha</i> |
| Epoca di raccolta | <i>Fine settembre</i> |
| Vinificazione | <i>12 giorni di macerazione con svinacciatura, due delestage e rigoverno finale.</i> |
| Maturazione | <i>12 mesi in botte piccola di rovere francese</i> |
| Affinamento | <i>4 mesi in bottiglia</i> |
| Numero di bottiglie | <i>1236 bottiglie</i> |
| Grado alcolico | <i>14,5% VOL</i> |
| Longevità | <i>Oltre i 10 anni</i> |
| Temperatura di servizio | <i>18-20°C</i> |



Colore

Rosso rubino con riflessi tendenti al granato.

Olfatto

Sentori di frutti rossi come la ciliegia, lamponi e frutta cotta. In seconda battuta, piacevoli note di pepe e vaniglia.

Gusto

Al palato si presenta di corpo e con buona acidità che ne dona freschezza. Strutturato e con tannino importante.

Abbinamenti

Adatto per piatti strutturati di carne come il bollito e gli arrosti, la selvaggina, in particolare il cinghiale.

Annate disponibili

2018