

ROGGERO



Freisa d'Asti DOC Superiore Dionisiaco

Varietà: 100% Freisa

Anno d'impianto: 1999

Densità d'impianto: 4000 ceppi/Ha

Terreno: argilloso, leggermente calcareo

Produzione: 5,5 t/Ha di uva - 35 hl/Ha

Periodo di raccolta: fine settembre

Vinificazione: 25 giorni di macerazione

con svinacciatura, due déléstage e rigoverno finale

Maturazione: 12 mesi in tonneau e barrique a grana fine

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Longevità: oltre 10 anni

Temperatura di servizio: 18°/20° C

Colore: rosso rubino intenso con riflessi
che tendono al granato

Olfatto: sentori di frutti rossi come ciliegia e lampone.
Accompagnano piacevoli note speziate di pepe e vaniglia

Gusto: morbido al palato, con acidità e tannini spiccati
ma in equilibrio

Abbinamenti: piatti strutturati di carne come il bollito
e l'arrosto, la selvaggina

Az. Agricola Roggero Bruno & Marco - Località Santo Stefano n° 39
Frazione Vallana - Albugnano (AT) - Italia - www.roggerovini.it