



Tenuta
Olim Bauda

Freisa d'Asti DOC Secco

Vitigno: Freisa 100%

Vigneto: vigneti nel comune di Isola d'Asti. Per disciplinare la resa per ettaro è al massimo 80 q.li (pari a 56 Hl di vino), ma a seconda dell'andamento climatico di ogni annata può essere anche considerevolmente più basso..

Vinificazione: dopo la selezione a mano delle uve, tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre, l'uva viene pigiata la sera stessa della raccolta e messa nei tini per la fermentazione. Dopo la fermentazione alcolica il vino è introdotto in botti da 25HL di rovere francese per l'affinamento di 18 mesi circa. Il vino completa la sua maturazione con un affinamento in bottiglia di 12 mesi circa.

Note degustative: di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, con aroma tipico di rosa, lampone e piccoli frutti rossi che evolve con l'invecchiamento in bottiglia. Al gusto è asciutto per la presenza di generosi tannini resi morbidi dall'invecchiamento in legno.

Servizio: a 16-18C°, servito in un ampio bicchiere tipo "Borgogna" che gli permetta di aprirsi a dovere ed esprimere la sua seria personalità.



La Freisa d'Asti è uno dei vini che ha fatto la storia del Monferrato. Fin dall'inizio del cinquecento era considerata "un'uva di prima qualità" che riusciva a spuntare un prezzo anche doppio delle "uve comuni"... Presentava già allora tutte le caratteristiche per diventare un vino simbolo di questo territorio nobiltà che una ricerca dell'università di Torino ha confermato con analisi genetiche: un rapporto di diretta discendenza fra il vitigno Freisa e Nebbiolo. Invecchiatelo nelle vostre cantine e se vi piace un arrosto d'agnello al forno o un buon formaggio piemontese stagionato, godrete di un'esperienza unica.