

# VINO

LA VEDETTA FREISA D'ASTI DOC SARASINO  
VIN0501-23

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS ROOTS</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.50</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Tecnico</b>

## Vinificazione e Affinamento

Uve Freisa al 100%, provenienti da una vigna di 7 anni, con esposizione a sud, nel cuore del Comune di Castagnole delle Lanze. La vendemmia avviene nella prima decade di ottobre, con una scrupolosa selezione delle uve in vigna. In cantina la fermentazione alcolica, condotta dai lieviti indigeni, dura circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina per tre mesi in barriques di seconda mano, per esaltare al meglio le sue caratteristiche.

## Descrizione vino

Una varietà storica che, grazie allo zio di Marco, Michele, esperto di quei terreni, torna a vivere a La Vedetta. Questa Freisa si presenta con un rosso porpora brillante e un bouquet ricco di prugna, frutta matura, viola e una leggera nota di tabacco. Al palato, offre un sorso avvolgente e pieno, supportato da un morbido tannino che ne esalta la struttura.

