



CASCINA QUARINO®

FREISA D'ASTI DOC SUPERIORE "RARIA"



CURIOSITA': Raria significa spargolo in dialetto piemontese, chiamata così per il suo grappolo non serrato. Così si differenzia dagli altri, il vitigno Freisa è uno dei più antichi e importanti del Piemonte e grazie ai tannini ben presenti, ma delicati, si presta molto bene all'invecchiamento...provare per credere.

DENOMINAZIONE: FREISA D'ASTI DOC SUPERIORE

VITIGNO: FREISA 100%

VIGNETI: Cru in Aramengo d'Asti, collina San Giorgio

POTATURA: a Guyot tradizionale

VENDEMMIA: manuale in cassette, nella seconda metà di Ottobre

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura e fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata di 26-28°C. Il vino viene poi lasciato invecchiare circa 12 mesi in botte grande e successivamente alcuni mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE:

- **COLORE:** Rosso granato cerasuolo piuttosto chiaro con tendenza all'aranciato
- **PROFUMO:** delicato, di lampone e di rosa
- **GUSTO:** persistente, tannini presenti ma ben bilanciati, con sentori balsamici

ABBINAMENTI: formaggi stagionati e secondi piatti come arrostiti, brasati, cacciagione.

Servire a temperatura di 18-20 °C

Az. Agricola Cascina Quarino
Borgata Canova 9 - 14020 Aramengo (AT)
Tel./Fax 0141.909127
P.I. 00811160050
info@cascinaquarino.com
www.cascinaquarino.com