



VITIGNI: Grignolino 88% - Freisa 12%

ZONA DI PRODUZIONE: le uve provengono vigne sulle colline di Frassinello un totale di 12mila mq. Vicine ma dalla conformazione dissimile: una è leggermente concava, l'altra è convessa. E est/sud/sud-ovest. Il suolo è caratterizzato da calcare e marne di medio impasto di limo, arenarie, argille e sabbie.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: sistema Guyot a contropalliera su colline di moderata pendenza.

VINIFICAZIONE: l'uva, la cui vendemmia viene effettuata interamente a mano in cassette, giunge rapidamente in cantina dove viene diraspata. Resta in macerazione sei mesi per l'estrazione progressiva delle sostanze più nobili e aromatiche. Successivamente si separa dalle fecce il liquido che viene messo in vasche d'acciaio per un'ulteriore maturazione e stabilizzazione. Prima di essere messo in barrique si aggiunge un 12% di Freisa fermo.

INVECCHIAMENTO: in barrique di rovere francese per almeno 12 mesi. Si trattano volutamente di barrique di terzo passaggio. Il risultato è un vino deciso e dal gusto più complesso ed evoluto, ma allo stesso tempo molto raffinato. Se ben conservato è un vino da alta longevità.

CARATTERI ORGANOLETTICI: rosso rubino, mediamente intenso, con riflessi granati grazie all'invecchiamento. Il profumo è intenso e persistente. Sentori di ciliegia, prugna, bacche scure con note balsamiche e speziate. La maturazione in legno regala sentori di vaniglia e

cacao.

Al palato risulta molto equilibrato e asciutto. L'affinamento regala complessità e ricchezza di tannini dolci e vellutati, con una lunga persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: salumi, lasagne o cannelloni, risotto al tartufo, selvaggina, brasati, stufati e carni rosse al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol.