

# ZI'TANIA

## MONFERRATO FREISA DOC

### Vigneti d'origine

- Uve: Freisa 100%.
- Terreni: limosi-argillosi con elevata percentuale di calcare.
- Altitudine: circa 300 metri s.l.m.
- Produzione per ettaro: 70 q di uva, pari a 55 hl di vino.
- Metodo di potatura: Guyot.

### Vinificazione

- Vendemmia: seconda metà di settembre
- Durata macerazione: 6 giorni condotta con rimontaggi e follature
- Temperatura di fermentazione: controllata a 26°.
- Affinamento: maturazione in botte di acciaio per 10 mesi e per alcuni mesi in bottiglia

### Dati tecnici Monferrato Freisa 2016 :

Acidità Totale: 5,03 g/l

Acidità Volatile: 0,69 g/l

Anidride Solforosa: 44 mg/l

Estratto non riduttore: 29,3 g/l

Titolo alcolometrico: 13,5%

Zuccheri totale: <1 g/l



# ZI'TANIA

## MONFERRATO FREISA DOC

### Caratteristiche del vino

- Colore: rosso rubino con riflessi granato.
- Odore: intenso e persistente, fine, con sentori di ribes rosso, lampone e mora di rovo quasi maturi..
- Sapore: di corpo, morbido, secco, poco fresco ma sapido, caldo, leggermente tannico, sufficientemente persistente. Retrogusto: vena sapida e tannica con note .
- Conservazione: vino da consumarsi giovane, ma anche adatto a brevi invecchiamenti.
- Temperatura di servizio: 16-18°C.

### Abbinamenti

E' un vino da tutto pasto, ma si sposa particolarmente bene con i primi a base di pasta, carni rosse e arrostiti.

