



FREISA D'ASTI D.O.C.

Zaffo



Vitigno coltivato esclusivamente in Piemonte, il Freisa trova nell'areale dell'Alto Astigiano la zona di produzione meglio vocata.

Vino: Freisa d'Asti D.O.C.

Vitigno: Freisa 100%

Zona di produzione: Castelnuovo don Bosco e paesi siti sulle colline limitrofe. Per la realizzazione di questo vino vengono utilizzate solo uve provenienti dai vitigni più vecchi e meglio esposti, quindi con rese minori ma con una qualità eccellente.

Affinamento: Lo Zaffo prima di giungere in bottiglia sosta per 18 mesi in barrique; periodo questo che oltre a conferirgli longevità e ad arricchire il bouquet, ammorbidisce la nota tannica che caratterizza questo vitigno.

Colore: Rosso rubino con leggeri riflessi granati, più marcati con l'invecchiamento.

Profumo: Al naso si presenta intenso e complesso con sentori fruttati, prugna, mirtillo e lampone, speziato, specialmente vaniglia e cannella.

Sapore: In bocca il vino si presenta decisamente asciutto, caldo, morbido con un buon corpo ed un tannino molto arrotondato dall'affinamento. Piacevole per la sua struttura e armonia.

Epoca migliore per il consumo: 2-10 anni.

Abbinamenti: Indicato con piatti strutturati o comunque saporiti come ad esempio uno stufato di manzo, polenta e spezzatino, cacciagione in salmi o anche agnello alla brace.

Modalità di servizio: In ampi calici, meglio se prima scaraffato, ad una temperatura di 20°C.

TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Cantina di Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

Cantina di San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Orario: dal lunedì al sabato 8.30-12.30/14.30-18.30—domenica 8.30-12.30

Sito internet: www.terredeisanti.it

Pagina Facebook: www.facebook.it/terredeisanti

FREISA D'ASTI D.O.C. **Zaffo**

A vine grown exclusively in Piedmont, the Freisa finds its zone of production in the fields of Alto Astigiano.

Wine: Freisa d'Asti D.O.C.

Vine: Freisa 100%

Area of production: Castelnuovo Don Bosco and villages residing in its neighboring hills. To produce this wine only the grapes harvested from the most aged and better weather exposed vines are utilized, thus sacrificing quantity to quality.

Refinement: The Zaffo before the being bottled rests for 18 months in oak barrels; a period which contributes to its longevity, enriches its bouquet, and mellows its tannin side, main characteristic of this vine.

Color: Ruby red with light reflection of garnet, intensified with aging.

Bouquet: To the nose presents itself intense and complex with scent of fruit, prunes, blueberry and raspberry, spicy, and particularly vanilla and cinnamon.

Flavour/Aroma: To the palate the wine tastes decisively dry, warm, and mellow with a good body and a tannin mellowed by its refinement. Pleasant for its structure and harmony.

Best when used: 2-10 years.

Suitability: Suited with structured dishes or anyhow tasty such as for example meat stew, polenta, roasted wild game stewed in reach sauce or roasted lamb.

How to serve: In wide chalices, best if aerated in a decanter, at a temperature of 20°C.



TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Opening time: from Monday to Saturday 8.30-12.30/14.30-18.30—Sunday 8.30-12.30

www.terredeisanti.it

Facebook: www.facebook.it/terredeisanti