



*comune di Vignale Monferrato,
foglio di mappa n° 1; ba 0.480
particelle 96, 228, 99;
esposizione nord/est; 182 m s.l.m.*

Varietà utilizzata:

Freisa

Primo anno di produzione:

1986

**Forma d'allevamento
e sistema di potatura:**

allevamento a spalliera, potatura
invernale guyot, potatura verde in
estate con diradamenti sulle uve
la prima settimana di Agosto

Anno di impianto:

1980

Resa:

60 hl per ettaro

Processo di fermentazione:

vinificazione medio lunghe con bucce
a temperatura controllata. Durata
della fermentazione sette giorni
fermentazione malolattica spontanea

Conservazione e invecchiamento:

in vasca inox; dopo la stabilizzazione
a freddo viene imbottigliato
in primavera

NOTE SENSORIALI:

*rosso granato brillante,
aromatico con sentori di
cannella e noce moscata,
asciutto e lievemente tannico.*

16° C

Formati / Size / Grösse / Taille:
0,75 L

*Municipality of Vignale Monferrato; land registry
map sheet no. 1; ba 0.480; parcels 96, 228, 99;
north/east exposure; 182 m above sea level*

Grape variety: Freisa

First year of production: 1986

*Training and pruning system: espalier technique,
traditional Guyot pruning in winter, green
pruning in summer with thinning of the
bunches the first week of August*

Year planted: 1980 - Yield: 60 hl per hectare

*Fermentation process: medium-long vinification
on skins at a controlled temperature.*

*Fermentation: it lasts seven days; spontaneous
malolactic fermentation*

*Storage and ageing: in stainless steel vats;
bottled in spring, after cold stabilisation*

SENSORY NOTES: *bright garnet red, aromatic with
hints of cinnamon and nutmeg, dry and slightly
tannic*

*Gemeinde Vignale Monferrato; Katastermappe
Blatt 1; ba 0.480; Parzellen 96, 228, 99;
Nordosten Ausrichtung; 182 m ü.d.M.*

Rebsorte: Freisa

Erstes Produktionsjahr: 1986

Erziehungssystem und Rebschnitt:

*Spalierziehung, Guyotschnitt im Winter,
Grünschnitt im Sommer mit Ausdünnung der
Trauben in der ersten Augustwoche*

*Bepflanzungsjahr: 1980 - Ertrag: 60 hl pro
Hektar - Fermentation: mittellange Vinifizie-
rung auf den Schalen bei kontrollierter
Temperatur - Dauer der Fermentation: 7 Tage,
malolaktische Spontangärung*

*Aufbewahrung und Alterung: in Edelstahl.
Nach der Kaltstabilisierung wird der Wein im
Frühjahr abgefüllt.*

EIGENSCHAFTEN: *leuchtendes Granatrot,
aromatisch mit Noten von Zimt und
Muskatnuss, trocken und leicht tanninhalrig*

*Commune de Vignale Monferrato, document
cadastral n° 1; ba 0.480; parcelles 96, 228, 99;
exposition nord-est; 182 m d'altitude*

Cépage: Freisa

Première année de production: 1986

*Forme de conduite et taille: conduite en espalier,
taille hivernale Guyot, taille en vert en été
éclaircis - sage sur les raisins la première
semaine d'août - Année de plantation: 1980*

*Rendement: 60 hl par hectare - Processus de
fermentation: vinification moyennement longue
sur les peaux à température contrôlée*

*Durée de la fermentation: sept jours; fermenta-
tion malolactique spontanée*

*Conservation et vieillissement: en cuves d'acier
inox; après la stabilisation à froid il est mis en
bouteille au printemps*

NOTES SENSORIELLES: *rouge grenat brillant,
aromatique avec des nuances de cannelle et noix
muscade, sec et légèrement tannique*

