

# Ampuje

Freisa d'Asti

Denominazione di Origine Controllata

Variety	Freisa 100%
Soil	Sandy, moderately calcareous
Exposure/Altitude	East, South-East from 200 to 250 m a.s.l.
Training system	Guyot
Density per ha/Yield	4.500 vines/8 tons
Harvest	Manual picking in crates
Winemaking	Traditional fermentation with skin contact for 6 days
Aging	In steel vats
Colour	Ruby red
Bouquet	Raspberry and rose
Taste	Fresh ham with a pleasantly lively raspberry background
Tasting	16-18°C
Pairing	It's a lightly sparkling wine, suggested for the entire meal, ideal with salami
Alcohol	13% vol
Bottles per year	8.000
Longevity/Storage	3-4 years/14-15°C

Vitigno	Freisa 100%
Terreno	Sabbioso mediamente calcareo
Esposizione/Altitudine	Est, Sud-Est da 200 a 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	4.500 viti/80 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso per 6 giorni
Maturazione	In tini di acciaio
Colore	Rosso rubino
Profumo	Lampone e Rosa
Gusto	Asciutto fresco con sottofondo di lampone gradevolmente vivace
Degustazione	16-18°C
Abbinamenti	Leggermente vivace, è indicato per tutto il pasto, ideale con salumi grassi
Gradazione alcolica	13% Vol
Bottiglie annue	6.000
Longevità/Conservazione	3-4 anni/14-15°C

vaudanogaggie  
Cisterna d'Asti

0,75 L

