



ACQUISTATO IL .....

Bugianen Freisa d'Asti Superiore DOC

2013

## Un vino da intenditori



Bugianen in piemontese significa "stai fermo", pare abbia origine dall'atteggiamento di eroica resistenza dell'esercito sabauda durante la battaglia dell'Assietta del 19 luglio 1747. Un riferimento storico importante per un vino importante. La Freisa d'Asti Superiore DOC di La Montagnetta ha la caratteristica di avere il 20% delle uve lasciate ad appassire leggermente prima della pigiatura; questo conferisce al naso le note di frutta cotta e in bocca la struttura persistente. Da stappare con l'arrosto o il brasato.

La Montagnetta è una piccola realtà che in pochi anni ha saputo farsi notare, nonostante la concorrenza spietata che caratterizza questo spicchio di Piemonte. L'azienda si estende su 15 ettari di terreno, di cui 10 coltivati a vigneto. A fianco dei prodotti più innovativi è di grande pregio l'attenzione data alla Freisa, "in quanto eredità storica secolare del nostro territorio": parola di Mimmo.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	250-300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Freisa 100%

**Gradazione** 14,5% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Pasta al forno, arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati.

**Vinificazione** Diraspatura, pigiatura e fermentazione dell'80% dell'uva con le bucce alla temperatura di 26° per 7 giorni; appassimento del rimanente 20% dell'uva, che viene aggiunta al mosto quasi a fine fermentazione; fermentazione malolattica svolta; affinamento in barrique e tonneau, imbottigliamento circa 24 mesi dopo la vendemmia.

**Sensazioni** Colore rosso rubino con riflessi granato; al naso sentori di spezie dolci e una nota etera, in lontananza la frutta cotta. Degustazione piena, strutturata e rotonda, con tannino adatto all'invecchiamento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821