ACQUISTATO IL .....

"La Berardina" Freisa Monferrato DOC 2025 2025



Piccola chicca per appassionati

Freisa del Monferrato DOC. Quella che Accornero presenta qui è una piccola chicca per appassionati. Praticamente sconosciuta al di fuori del Piemonte, la Freisa è un vino piacevolissimo nella sua semplicità. Leggero, profumato ed elegante, ha una bevibilità incredibile, tanto da essere considerata la classica bottiglia da tutti giorni. Accornero la ricava da uve raccolte in piccoli appezzamenti di meno di mezzo ettaro e la prima vendemmia risale al 1986. Rosso granato brillante, questo piacevole rosso piemontese ha profumi intensi che richiamano il vino appena fatto, con una delicata speziatura di cannella e noce moscata. In bocca è asciutto e immediato. Lievemente tannico e ben equilibrato. Si sposa bene a primi piatti con sughi di carne, ma anche salumi e il classico bollito. Per gli amanti della tradizione, però, questo è il vino perfetto per accompagnare un goloso piatto di vitello tonnato.

Una bella storia famigliare. Gli Accornero, infatti, sono orgogliosamente proprietari viticoltori da ben cinque generazioni. E dal 1897 continuano con la stessa passione e lo stesso impegno che animò inizialmente il bisnonno Bartolomeo a produrre vini di alta qualità. Accornero si trova nel cuore del Monferrato, in un'area definita terra di Barbera e Grignolino. La cantina si trova nel Comune di Vignale Monferrato. Qui c'è Ca' Cima, con una superficie vitata di 25 ettari. L'obiettivo della famiglia è produrre vini fortemente legati al territorio. Per farlo, gestiscono i vigneti in modo rispettoso della terra e dell'ambiente e, dopo la vendemmia (a mano) i grappoli migliori vengono condotti in una cantina che è dotata di tutte le tecnologie più moderne. Innovazione, dunque, ma anche tanta tradizione, dato che tutti i processi produttivi restano gli stessi di un tempo.

La Vigna

Terreno	Calcare Argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% MONFERRATO FREISA
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Processo di fermentazione: vinificazione medio lunghe con bucce a temperatura controllata. Durata della fermentazione sette giorni. Fermentazione malolattica spontanea
Sensazioni	Note sensoriali: rosso granato brillante, aromatico con sentori di cannella e noce moscata, asciutto e lievemente tannico.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821