



ACQUISTATO IL

"La Berardina" Freisa Monferrato DOC 2023

2023

Piccola chicca per appassionati



Svinando

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 i 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 familiare. 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	Calcere 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. 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