

LILÀN

Monferrato

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

Freisa



*È la riscoperta delle nostre origini:
nome infantile dell'uva in monferrino e nome della nostra Freisa
che di questa terra tutte le suggestioni conserva.*

DENOMINAZIONE: Monferrato Freisa DOC.

SOTTODENOMINAZIONE: Lilàn.

Note Tecniche

VARIETÀ: Freisa.

ZONA DI PRODUZIONE: nei nostri vigneti in Monferrato.

TERRENO: marne calcareo-argillose.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VINIFICAZIONE: tradizionale con macerazione sulle bucce di circa 8-10 giorni.

MATURAZIONE: affinamento in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

NOTE SENSORIALI: colore rosso rubino vivo, profumo delicato di ribes nero, mora, lampone e viola. Il sapore è fresco, pieno, con tenue retrogusto amarognolo e lievemente tannico, di buon corpo.

ABBINAMENTI: vino a tutto pasto, perfetto con antipasti, primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, asciutto e buio ad una temperatura di 10-18°C. Vino adatto a un moderato invecchiamento: 4-5 anni.

FORMATO: 0,75L

AZIENDA AGRICOLA
BECCARIA
CASCINA MOSSA
vini DOC del Monferrato

Azienda Agricola Beccaria Davide

Via Giovanni Bianco n. 3 - 15039 Ozzano Monferrato (Al) Italia

Tel.+39.0142.487321 www.beccaria-vini.it - beccaria@beccaria-vini.it