



Langhe DOC Freisa Vivace Sylla

Varietà di uva: 100% Freisa.

Origini: La vigna si trova nel comune di Alba, zona Santa Rosalia.

Tipo di terreno: Prevalentemente argilloso, calcareo e sabbioso.

Periodo di raccolta: Fine Settembre.

Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva con conseguente diraspatura e fermentazione a temperatura controllata. Macerazione di 3-4 giorni, svinatura del prodotto ancora molto dolce che termina la fermentazione a bassa temperatura.

Invecchiamento: Il vino rimane per qualche mese in vasche di acciaio.

Imbottigliamento: Dopo una lenta presa di spuma, nel mese di Maggio, in autoclave, dove avviene una seconda rifermentazione che gli dona una finissima frizzantezza.

Colore: Rosso rubino con spuma rosa

Profumo: Fine e delicato, ricorda il lampone e la rosa.

Sapore: Asciutto, comunque fresco con sfumature assai gradevoli di lampone. La leggera briosità che lo caratterizza gli deriva dalla rifermentazione prima dell'imbottigliamento.

Gradi: 13 - 13,5%

Abbinamenti: Piatti semplici come salumi, bolliti, formaggi. Servito leggermente fresco, esprime al meglio tutte le sue caratteristiche di vinosità e freschezza.

Grape variety: 100% Freisa.

Origins: The vineyard is located in Alba district, Santa Rosalia hill.

Type of soil: Mainly clayey, with limestone and sandy.

Harvesting time: End of September.

Vinification: Soft pressing, of the grapes, followed by destemming and alcoholic fermentation with controlled temperature. Maceration for 3-4 days, and drawing off while still very sweet to complete its fermentation at a low temperature.

Ageing: The wine remains for few months in steel tanks.

Bottling: In May after a slow forming of froth in autoclave, which give a little fizzy bubbles as the result of a second fermentation.

Color: Straw-yellow of varying intensity depending on the vintages.

Nose: Fine and delicate, remember the raspberry and rose.

Palate: Dry, fresh, with delicate raspberry nuances. The fine bubbles that characterizes it derives from the fermentation before bottling.

Degree: 13 - 13,5 %

Food pairings: Simple dishes such as cold cuts, boiled meat and cheese. Served a bit fresh, it reveals all its winey and qualities.



MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla S.S. · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

