



Nuda e Cruda 2018

Cantina: Cascina Gasparda

Denominazione: Monferrato DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Freisa

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Monferrato DOC

Annata: 2018

Grado Alcolico: 14.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Bottiglia

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Nuda e Cruda di Cascina Gasparda è un vino naturale da uve 100% Freisa. La fermentazione è spontanea ad opera dei lieviti indigeni e conta 15 giorni di macerazione senza controllo della temperatura. Dopo la sfeccatura la pulizia del vino avviene per decantazione statica per 18 mesi fino all'imbottigliamento.

Note di degustazione

Il Nuda e Cruda di Cascina Gasparda è un vino 100% freisa. Si tratta di un'uva con caratteristiche fruttate di more, prugne e frutta rossa, con note minerali e ferrose. Il tannino è molto presente, ampio con note animali e quasi affumicate. Un vitigno originale, sorprendente e di grande personalità!