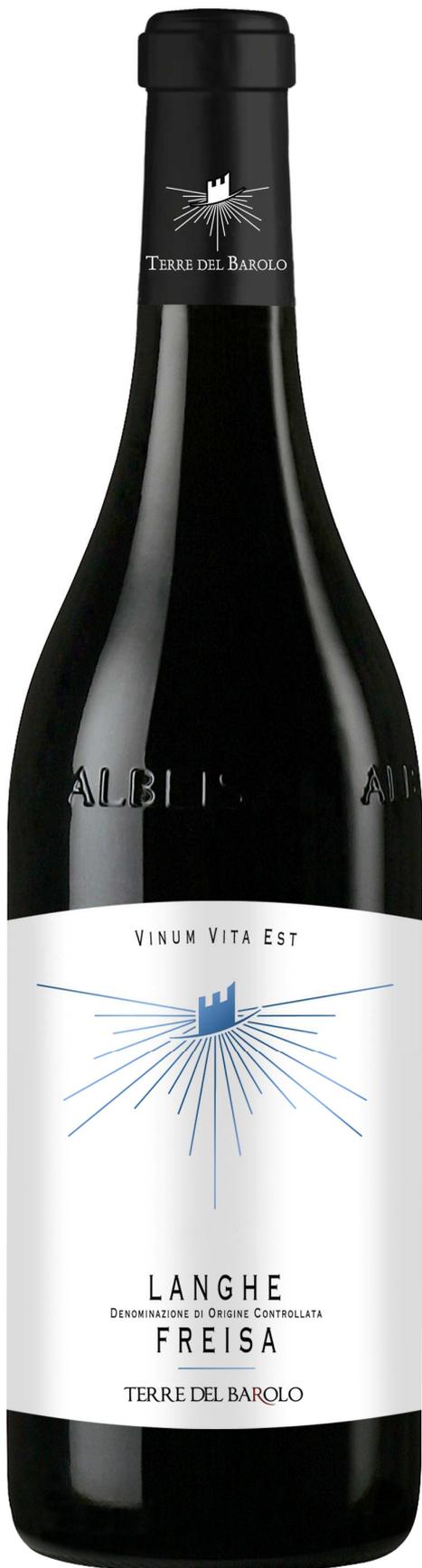


# TERRE DEL BAROLO



## LANGHE DOC FREISA

**Vitigno:** 100% Freisa

**Zona di produzione:** vari Comuni delle Langhe

**Suolo:** argilloso-calcareo

**Coltivazione del vigneto:** contropalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** prima decade di ottobre

**Resa massima:** 90 q/ha di uva

**Vinificazione:** diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/5 giorni a temperatura controllata (24-26°C)

**Fermentazione malolattica:** completa

**Affinamento:** in vasca per 3/4 mesi, segue imbottigliamento

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Al naso:** fragrante, con caratteristici sentori di rosa e lampone

**Al palato:** asciutto, di buona struttura ed ottima bevibilità

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Temperatura di degustazione:** 16/18 gradi

**Conservazione:** vino di pronta beva

**Abbinamento cibo/vino:** primi piatti, carni rosse e bianche anche alla griglia, salumi, formaggi morbidi e poco stagionati