



LANGHE DOC FREISA

Vitigno: 100% Freisa

Zona di produzione: vari Comuni delle Langhe

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: controspalliera 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: 13,5% 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