

LANGHE FREISA DOC 2015 BIOLOGICO

Note tecniche

Esame visivo: colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Esame olfattivo: intenso e ampio, fine, fruttato, con accenni di fiori secchi e spezie, minerale.

Esame gustativo: caldo e morbido, di corpo, leggermente tannico, sapido, persistente.

Provenienza: Barbaresco.

Altitudine: circa 300 m s.l.m.

Caratteristiche del suolo: sabbioso calcareo, esposizione a Ovest.

Superficie: 0.35 Ha

Vitigno: Freisa.

Forma di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot.

Vinificazione: diraspapigiatura soffice dell'uva appena raccolta, fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni a 28° C. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio. L'affinamento prosegue per alcuni mesi in piccoli fusti di rovere francese, prima della messa in bottiglia.

Bottiglie Prodotte: 3.000

Temperatura di servizio: 16° C

Grado Alcolico: 13% Vol

Note di degustazione

Il vitigno Freisa, pur non essendo tra i più noti e diffusi delle Langhe, sa donare, quando si crea un fortunato connubio con il terreno di un vigneto ed il suo particolare microclima, vini di elegante unicità e piacevolezza. L'ampio profilo olfattivo di questa Freisa sorprende per la sua complessità e finezza: il *mélange* di bacche rosse e spezie dolci, accompagnato da una leggera nota affumicata, la rende al tempo stesso accattivante e raffinata. Il gusto è al contempo espressione di equilibrio e concentrazione, calore e acidità, con finale estremamente piacevole caratterizzato da un tannino morbido e avvolgente. Si abbina molto bene a piatti di pasta ripiena condita con ragù di carne o secondi di selvaggina.



LANGHE FREISA DOC 2015 ORGANIC

Technical Sheet

Visual examination: deep ruby red with garnet red reflections.

Olfactory examination: intense and broad, fine, fruity with spicy and dried flowers hints, mineral.

Taste examination: warm and smooth, full-bodied, slightly tannic, savoury and persistent.

Origin: Barbaresco.

Altitude: about 300 m above sea level.

Characteristics of the soil: sandy and calcareous soil, west facing slopes.

Area: about 0.35 ha

Grape variety: Freisa.

Training and pruning: counter, Guyot pruning.

Vinification: soft pressing of freshly harvested grapes, spontaneous fermentation at 28°C with maceration on the peels for approximately 12 days. Spontaneous malolactic fermentation carried out in stainless steel. The aging continues for a few months in small French oak barrels before bottling.

Serving Temperature: 16° C

Alcohol by Volume: 13% Vol

Tasting Notes

The Freisa grape variety, although not one of the most well-known or widespread in the Langhe region, manages - when there is an auspicious combination with a vineyard's soil and its peculiar microclimate - to yield wines of great uniqueness and elegance. The full bouquet of this Freisa is surprising for its complexity and refinement: the mix of red berries and sweet spices, together with a light smoked note, make this wine both charming and elegant. The taste is at the same time an expression of balance and concentration, of warmth and acidity, with an extremely pleasant finish characterized by soft, enfolding tannins. It goes perfectly with stuffed pasta with meat ragout or with second courses with game.

