



ADRIANO
MARCO E VITTORIO
Società Semplice Agricola



LANGHE FREISA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: vigneti esposti a sud-est e sud-ovest a fondo collina

Vitigno: Freisa

Altitudine: metri 250 circa s.l.m.

Pedoclima: marna tufacea bianca

Vigneti: età media 15 anni

Allevamento: controspalliera, sistema di potatura Guyot

Produzione per ceppo: kg. 2

Ceppi per ettaro: 4.500 – 4.700

Vendemmia: manuale; prima decade di ottobre

Vinificazione: dopo un'accurata selezione di raccolta, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 25°-26° C. Successivamente si effettua una rifermentazione in autoclave che dona al vino quella leggera vivacità

Fermentazione malolattica: sì

Conservazione: in autoclave a temperatura controllata

Affinamento in bottiglia: alcuni mesi

Alcool: 12,5% - 13% vol.

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: profumo molto vinoso e fruttato con sentori che ricordano la ciliegia, la fragola, il lampone e la rosa

Gusto: fresco reso fragrante anche da una delicata vivacità

Abbinamento: con primi e secondi piatti, carni grigliate, salumi e formaggi

Temperatura consigliata: 12°-14° C