



Langhe Freisa

Denominazione: Langhe Freisa D.O.C.

Varietà: Freisa 100%

Vinificazione: la fermentazione avviene in vasca d'acciaio con il 60% di uva a grappolo intero e la restante parte diraspata e pigiata. Dopo alcuni giorni di macerazione pre-fermentativa a freddo parte la fermentazione alcolica per una durata di circa 10 giorni, con follature leggere e pochi rimontaggi. Questo tipo di vinificazione serve per esaltare la finezza e l'eleganza di questo vitigno.

Invecchiamento: la fermentazione malolattica e l'affinamento vengono svolti in vecchi contenitori di legno per circa un anno.

Descrizione: colore rosso rubino. Aroma floreale e fruttato di bacche mature con accenni di mora e spezie. Vino corposo con una fresca acidità, tannini presenti ma morbidi. Finezza, equilibrio eccellente e grande complessità. Si tratta di un vino con un ottimo potenziale di invecchiamento.

