

Langhe D.o.c. Freisa

Varietà un tempo molto diffusa in Langa; ora, a seguito della diffusione del nebbiolo per la produzione di Barolo e Barbaresco, la Freisa rappresenta una rarità. Una rarità, quasi dimenticata, ma non da noi di Dosio, in quanto indissolubilmente legata al nostro territorio, tradizioni e radici. La nostra Freisa nasce da una rigorosa selezione dei grappoli, un'attenta vinificazione e uno scrupoloso affinamento in legni di rovere - queste caratteristiche hanno dato origine ad un vino rosso di grande struttura e dai tannini eleganti, tipici della varietà.



Varietà: Freisa

Zona di produzione: comune di La Morra

Altitudine: 480m slm

Composizione terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud / Sud-Ovest

Vendemmia: manuale, seconda metà di settembre



Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 10-12 giorni e successiva fermentazione malolattica;

Affinamento: in legni di Rovere



Colore: rosso rubino intenso;

Olfatto: note complesse che ricordano frutti a bacca rossa, il tabacco e il pepe, dopo qualche minuto si sprigiona un profumo floreale che ricorda la rosa;

Gusto: gusto decisamente persistente e ricco di tannicità che unita alla grande struttura ne fanno un vino morbido e suadente.



Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: ideale con piatti di carne dalle lunghe cotture dove riesce ad armonizzarsi al meglio; perfetto anche per accompagnare formaggi stagionati a pasta dura.

Vino di grande struttura che acquista complessità con l'affinamento in bottiglia.

DOSIO