

Langhe D.o.c. Freisa

Une variété autrefois très répandue dans la région des Langhe ; aujourd'hui, à la suite de la diffusion du nebbiolo pour la production de Barolo et Barbaresco, la Freisa est devenue une rareté. Une rareté presque oubliée, mais pas pour nous, chez Dosio, car elle est indissolublement liée à notre territoire, à nos traditions et à nos racines. Notre Freisa naît d'une sélection rigoureuse des grappes, d'une vinification soignée et d'un élevage scrupuleux en fûts de chêne – des caractéristiques qui ont donné naissance à un vin rouge de grande structure, aux tanins élégants, typiques de ce cépage.



Cépage: Freisa

Zone de production: commune de La Morra

Altitude: 480 m d'altitude

Composition du sol: calcaire-argileux

Mode de conduite: Guyot

Exposition: Sud / Sud-Ouest

Vendange: manuelle, seconde quinzaine de septembre



Vinification: éraflage-écrasement, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 10-12 jours, suivie d'une fermentation malolactique;

Élevage: en fûts de chêne



Robe: rouge rubis intense;

Nez: notes complexes rappelant les fruits rouges, le tabac et le poivre, après quelques minutes se dégage un parfum floral évoquant la rose;

Bouche: saveur nettement persistante et riche en tannins qui, associée à une grande structure, fait de ce vin un vin doux et séduisant.



À servir à: 16-18°C

Accords mets-vin: idéal avec des plats de viande à cuisson longue, où il peut s'harmoniser au mieux ; parfait également pour accompagner des fromages affinés à pâte dure.

Vin de grande structure qui gagne en complexité avec l'affinage en bouteille.

DOSIO