



LANGHE DOC FREISA

Nome prodotto: LANGHE DOC FREISA

Uve: 100% Freisa

Zona produzione: Langhe

Esposizione e altitudine: est/nord-est; 500 mt s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: fine settembre inizio ottobre

Temperatura di servizio: 18° C

Scheda tecnica

In seguito alla vendemmia manuale, si passa alla fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 12 giorni dai 22 ai 28 °C di temperatura. Leggera pressatura ed affinamento per 10 mesi in grandi botti di rovere. Infine 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino. Al naso persistenti sentori di frutta fresca, come prugna e fiori, come viola, e spezie. In bocca secco, dal tannino elegante ed amaro.

Abbinamento perfetto

Il Langhe Freisa, considerata la madre del vitigno nebbiolo, si abbina molto bene a piatti a base di pasta ripiena, pasta fresca con sugo di selvaggina, al *vitello tonnato*, a secondi di carne, l'oca, *bagna cauda*, *fritto misto alla piemontese*. Anche nel resto del mondo sono molte le ricette che ben si accompagnano a questo vino. In Francia pensiamo alla *cassoulet* (stufato di fagioli e salsiccia) ed il *blanquette di agnello*. Spostandoci in Austria invece le *faschiere laibchen* (polpette di manzo e maiale). In Ungheria la carne di *mangalica* (razza suina) o il *sült kacsá* (arrosto di anatra). In Lapponia invece lo *stufato di renna*. In Inghilterra il *bangers and mash* (salsiccia e purè di patate) e la *pork pie*.





LANGHE DOC FREISA

Product name: LANGHE DOC FREISA

Grape Variety: 100% Freisa

Growing Location: Langhe

Vineyard Position: East, North – East; 500 mt. a.s.l.

Soil: calcareous and clayey marl

Wine training system: guyot

Planting density: 4.000 plants/ha

Grape harvest: end of September, beginning of October

Serving temperature: 18°C

Technical Profile

Following a manual harvest of Freisa grapes, in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in large concrete tanks, at a temperature between 22°C and 28°C for about 12 days. This is followed by a soft pressing and ageing into large oak barrels for 10 months. Then 4 months of aging in bottle.

Tasting notes

Ruby red color. Fresh red fruits and spicy hints on the nose. On the mouth dry, with elegant and bitter tannins.

Perfect pairing

Langhe Freisa, considered the mother of the Nebbiolo vine, goes very well with dishes based on stuffed pasta, fresh pasta with game sauce, veal with tuna sauce, meat dishes, goose, *bagna cauda*, *Piedmontese mixed fry*. Also in the rest of the world there are many recipes that go well with this wine. In France we think of *cassoulet* (bean and sausage stew) and *lamb blanquette*. Moving to Austria, instead, the *faschierte laibchen* (beef and pork meatballs). In Hungary, *mangalica meat* or *sült kacska* (roast duck). In Lapland, on the other hand, reindeer stew. In England, *bangers and mash* (sausage and mashed potatoes) and *pork pie*.

