

LANGHE FREISA LA FERMA DOC

La Freisa è una varietà storica delle Langhe che ci è sempre piaciuta, è versatile e succosa e ci regala, - contrariamente a quanto pensano in tanti - vini fermi, potenti e speziati dal grande potenziale di invecchiamento, proprio come questo. [Ornella]

IL VIGNETO

Vitigno: Freisa 100%
Esposizione: sud-ovest
Altitudine: 300 metri
Terreno: marnoso-calcareo
Sistema di allevamento: Guyot
Età dei vigneti: 15-20 anni
Superficie vigneto: 0,76 ha
Ceppi per ettaro: 5000
Vendemmia: 2019

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino tendente al granato
Profumi: rosa rossa, lampone, spezie dolci, eucalipto
Sapore: fine, elegante, corposo, persistente. Qui la solidità del tannino fa presagire un lungo potenziale di invecchiamento.



IN CANTINA

Pigiadiraspatura soffice
fermentazione alcolica di 10 giorni
a temperatura controllata,
fermentazione malolattica
Affinamento: botte grande
per un anno
Imbottigliamento: agosto
Bottiglie prodotte: 4000 / anno
Tipologia Bottiglia: Albeisa
Alcol: 14%

ABBINAMENTI

Zuppa di fagioli o di ceci
Bollito misto con le sue salse
Fritto misto alla piemontese
Spezzatino con i funghi
Selvaggina da pelo o da piuma
Anatra arrosto



PASQUALE PELISSERO
Wine Passion in Neive

Cascina Crosa, 2 - 12057 - Neive (CN) - Italy
+39 328 2028446 / +39 0173 67376 - Fax: +39 0173 67376
info@pasqualepelissero.com - pasqualepelissero.com
P.IVA: 02924190040