

Langhe DOC Freisa

Ubicazione: Comune di Barolo

Estensione: 0,3100 Ha

Esposizione: Ovest

Altitudine: 300 m.

Vitigno: Freisa

Portainnesto: K5BB

Forma di allevamento: Controspalliera

Sistemi di potatura: Guyot Tradizionale

Sesti d'impianto: 0,8 m. x 2,7 m.

Densità: 4.630 Ceppi/Ha

Produzione: ca.7.000 Kg/Ha

Anno d'impianto: 1991

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Temperature di fermentazione non superiori ai 26°C tempi di macerazione di 6 giorni circa e la successiva malolattica. Questo Freisa a differenza di altri Freisa del Piemonte non viene vinificato nella tipologia frizzante ma bensì fermo, secco è di buona struttura.

COME CONSUMARLO

Il vino così ottenuto viene generalmente messo in commercializzazione il mese di Aprile successivo alla vendemmia. Va bevuto generalmente a temperatura 18°C accompagnato da salumi mortadella o a cibi notoriamente grassi che ben si abbinano alla componente tannica di questo vino. E da preferire il consumo giovane anche se mantiene comunque un buon livello qualitativo anche per tre o quattro anni.

