



## LANGHE D.O.C FREISA – BRUSAIA

"Brusaia", ovvero "bruciata": così è la terra da cui nasce da uno dei vitigni più antichi del Piemonte, adatto tanto a terreni argillosi quanto a quelli marnosi e per questo particolarmente diffuso nelle diverse aree vinicole piemontesi. Il Langhe Freisa si presenta di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, che fa pregustare la complessità dell'odore, vinoso, tipicamente fruttato seppur con qualche cenno vegetale. Il gusto è asciutto, molto tannico e astringente: per sua distintiva componente acida, il Freisa risulta perfetto in abbinamento a piatti della cucina tipica piemontese.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

**ZONA D'ORIGINE:** Piemonte - Langhe, Comune di Santo Stefano Belbo (CN)

**VINIFICAZIONE:** La vinificazione del Freisa è la classica vinificazione in rosso. Le uve vengono pigiate, diraspate e fatte fermentare in vinificatori a temperatura controllata (28-30 C°) per circa 7-10 gg a seconda delle annate, con periodici rimontaggi volti a favorire la fermentazione e i suoi processi secondari. Finita la fermentazione vengono eliminate le fecce e viene fatto un affinamento di circa 3 mesi in vasca d'acciaio a cui segue la messa in bottiglia.

**COLORE:** Rosso rubino carico con riflessi violacei.

**PROFUMO:** Complesso, fruttato tipico, persistente e vinoso con qualche accenno di sentori vegetali.

**GUSTO:** Asciutto, tannico e astringente.

**ABBINAMENTI:** Vino di grandi tradizioni piemontese. Molto usato un tempo perché si abbinava egregiamente con la cucina piemontese antica. Vista la sua spiccata acidità e tannicità, è ottimo da abbinare a piatti molto grassi in quanto lascia il palato molto pulito.

**Alcool:** 12,5 %

**Acidità Totale:** 6 gr/l



Tulipano



100% Freisa,  
con resa di 90  
q.li/Ha di uva



18°C



Conservare  
bottiglia in  
verticale