ACQUISTATO IL .....

Langhe Freisa DOC 2015



Il nuovo volto della Freisa

Naso di frutta sotto spirito, frutti neri, bocca di grande piacevolezza e la prospettiva di un?ottima evoluzione nei prossimi cinque anni. Una Freisa dal volto nuovo, ferma e invecchiata, che non teme confronti con i grandi rossi di Langa.

Considerata un vitigno minore, una cenerentola delle colline piemontesi, prima dell?introduzione delle DOC, la freisa è stata a lungo usata per arricchire di profondità e struttura la Barbera. Nella mente di tanti, un vino dolce e mosso. Nell?interpretazione di 499, invece, una Principessa, capace di sfidare il tempo e il paragone con i grandi rossi piemontesi. Potenza, tannino vivido che si arrotonderà col tempo e profumi da vino nobile. Azienda giovane e dinamica, 499 nasce in Alta Langa dall?amicizia e dalla pluriennale esperienza in ambito viticolo ed enologico di Gabriele Saffirio e Mario Andrion. L?azienda prende il nome dall?altezza sul mare (499 m.) dei suoi vigneti, siti a Camo, comune che si trova su una delle più elevate colline di Langa. Gabriele e Mario hanno saputo reinterpretare con successo ed energia la tradizione locale creando vini freschi ed esuberanti a base di freisa e moscato, con un meticoloso lavoro in vigna e minimi interventi in cantina.

La Vigna

Terreno	Calcareo-sabbioso
Esposizione	Est, 480m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot ad archetto
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Freisa 100%
Gradazione	13.5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi cinque anni
Abbinamento	Versatile a tutto pasto: perfetta in accompagnamento a primi saporiti e poi con secondi di carni rosse, con formaggi anche stagionati
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a 23-25°; fermentazione malolattica completamente svolta in acciaio; affinamento 10 mesi in acciaio, nessuna filtrazione, poi in bottiglia per minimo 5 mesi)
Sensazioni	Interpretazione nuova della freisa: ferma e invecchiata. Naso di frutta sotto spirito, frutti neri, bocca dal tannino vivo, quasi ruvida, ma di grande piacevolezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821