

LANGHE DOC FREISA AFFINATO IN LEGNO



SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso brillante con intensi riflessi granati. Il profumo è caratterizzato da sentori di frutta matura, con pronunciati sentori di fragola e viola accompagnati da delicate note di maraschino. Alcune note speziate che ricordano i chiodi di garofano si mescolano con eterei sentori balsamici. Al gusto stupisce per la struttura avvolgente e fresca con spiccati aromi di frutti di bosco. Molto persistente, grazie alla buona tannicità e alle dolci note speziate che evolvono con l'affinamento. Un vino piacevolmente raffinato, con delicate sfumature tanniche, molto adatto al lungo invecchiamento.

AZIENDA AGRICOLA CASCINA ALBANO S.S.A.

📍 Strada Ovello 38

2050 Barbaresco (Cuneo) Italy

📄 P.IVA - C.F. IT 03720050040

☎️ +39 333 8696591

🌐 cascina-albano.com

✉️ info@cascina-albano.com

📱 @CascinaAlbanoBarbaresco

STORIA E CURIOSITÀ

Il vino Freisa fu descritto nel 1606 da Giovanni Battista Croce, gioielliere e bottigliere di casa Savoia. All'epoca era principalmente conosciuto come vino da tinture medicinali. Negli anni, gli studi scientifici hanno evidenziato la stretta parentela tra Freisa e Nebbiolo, con una somiglianza nel patrimonio antocianico che supera l'85%. Nel 2012 la tradizione ha abbracciato la creatività ed è nato il Langhe Freisa affinato in legno, in pieno stile di Cascina Albano. La complessità ed la struttura davvero inimitabili lo rendono indispensabile nelle serate speciali e nei momenti di puro piacere.

ETICHETTA

Un bacio d'amore, l'incontro tra la Freisa e l'affinamento in legno. Colorato di porpora per evidenziare l'evoluzione del giovane Langhe Freisa in un vino più complesso ed inaspettato. Il perfetto equilibrio tra eleganza e freschezza è rappresentato dal ventaglio. In questa etichetta, come nel bicchiere si racconta l'armonia del vino.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti allevati a guyot nelle Langhe. Il terreno di origine alluvionale è caratterizzato da marne argillose ed alcune marne calcaree.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate, ed in parte leggermente appassite, vengono raccolte a mano verso la seconda metà di ottobre. Il mosto, ottenuto con una delicata pigiatura, viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox con temperatura controllata. Durante il contatto con le bucce, il vino è costantemente monitorato per evitare un'eccessiva estrazione dei tannini. La fermentazione malolattica è esclusivamente spontanea, ed è seguita da un affinamento in legno per favorire la complessità aromatica ed aumentare la morbidezza al gusto. Dopo circa un anno di affinamento in botte grande viene imbottigliato in primavera nei giorni di luna calante.

ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 16°C in calici di media ampiezza. Si accompagna con il lardo e il salame cotto piemontese, fagiano ed anatra, paté e terrine di cacciagione, formaggi di lunga stagionatura. Ottimo come vino da meditazione.

🐦 @Cascina_Albano

🍷 @cascinalbanowinery

📍 Cascina_Albano