

LANGHE DOC FREISA



ACCORDS

Servir à 16°C dans des verres de taille moyenne. Il s'accorde bien avec les viandes grasses, les plats frits, les viandes rouges à point, les terrines de pâtés et de gibiers. L'accord avec de crème au mascarpone et de chocolat noir est fabuleuse.

HISTOIRE DU VIN

Le vin Freisa a été décrit pour la première fois en 1606 par Giovanni Battista Croce, joaillier et embouteilleur de la Maison de Savoie. À l'époque, il était principalement connu comme un vin de teinture médicinale. Pendant les ans, des études scientifiques ont mis en évidence la relation entre Freisa et Nebbiolo, avec une similitude dans le patrimoine anthocyanes dépassant 85%. Notre Langhe Freisa, grâce au territoire sur lequel est cultivée, s'exprime dans son meilleur esprit. C'est un vin extraverti et raffiné, dédié aux palais experts et exigeants.

L'ÉTIQUETTE

Un rêve surréaliste peint en rose vif caractérise l'étiquette d'un vin unique et d'origines nobles. Le parfum intense de fraise prend le relais, accompagné par la poésie qui raconte de notes épicées. Les origines piémontaises et la relation avec Nebbiolo forment le cadre de cette œuvre d'art appelée Langhe Freisa. Persistent et fraîche comme les nuits au clair de lune.

ZONE DE PRODUCTION

Les raisins proviennent de vignobles dans les Langhe conduit en Guyot. Le sol alluvial est caractérisé par des marnes argileuses et quelques marnes calcaires.

VINIFICATION

Les raisins sélectionnés et en partie légèrement flétri sont cueilli à la main. Le moût, obtenu avec un foulage délicat, est fermenté dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Lors du contact avec les peaux, le vin est surveillé en permanence pour éviter une extraction excessive des tanins. La fermentation malolactique est exclusivement spontanée et est suivie d'un vieillissement en cuves d'acier pour favoriser la stabilité de la couleur et augmenter la rondeur au goût. Après une stabilisation à froid, il est mis en bouteille au printemps avec la lune décroissante.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge vif aux reflets grenat. Le bouquet est riche en fruits frais avec des notes marquées de fraise accompagnées par cerise et de framboise et légères notes épicées rappelant le clou de girofle. En bouche, il est sec, harmonieux et enveloppant, avec un équilibre parfait du fruit avec des tanins prononcés et une élégante acidité. La finale est longue, surtout grâce à la grande structure des tanins, renforcée par un arrière-goût prononcé de petits fruits. C'est un vin agréablement complet, avec une touche unique qui le distingue des autres, très approprié pour le vieillissement.

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

🐦 @Cascina_Albano

🍷 @cascinalbanowinery

📺 Cascina_Albano