

LANGHE DOC FREISA INVECCHIATO IN BOTTE



NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge vif aux reflets grenat intenses. Le bouquet est caractérisé par des notes de fruits mûrs, avec des notes prononcées de fraise et de violette accompagnées par délicates notes de marasquin. Des notes épicées rappelant le clou de girofle se mêlent à des senteurs balsamiques éthérées. Le goût surprend par sa structure enveloppante et fraîche avec des arômes prononcés de fruit de bois. Très persistant, grâce aux bons tanins et aux notes épicées douces qui évoluent avec l'âge. C'est un vin agréablement raffiné, avec de délicates nuances tanniques, convient très bien pour un long 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

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%. En 2012, la tradition et on commence la production de Langhe Freisa élevé en bois, suivant le style de Cascina Albano. Avec sa complexité et la structure inimitables il est le vin indispensable pendant de soirées spéciales et de moments de pur plaisir.

L'ÉTIQUETTE

L'étiquette représente un biseau, la rencontre entre Freisa et le vieillissement dans le bois. La couleur est pourpre pour mettre en évidence l'évolution de la jeune Langhe Freisa dans un vin plus complexe et surprenant. L'équilibre parfait entre élégance et fraîcheur est représenté par l'éventail. Dans cette étiquette, comme dans le verre, on raconte l'harmonie du vin.

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 approximativement un an de vieillissement dans de grands fûts, il est mis en bouteille au printemps avec la lune décroissante.

ACCORDS

Servir à 16 ° C dans des verres de taille moyenne. Il s'accord bien avec le lard et le salami cuit typique du piémontais, le faisán et le canard, le pâté et la terrine de gibier et les fromages à assaisonnement long. Excellent comme vin de méditation.

🐦 @Cascina_Albano

🍷 @cascinalbanowinery

📺 Cascina_Albano