



Figli Luigi Oddero

LANGHE FREISA doc



REBSORTE: 100% Freisa

WEINBERGLAGE: Weinberge im Gemeindegebiet von La Morra im Ortsteil Santa Maria in mittlerer Hügellage, die der Morgen- und Abendsonne ausgesetzt sind (250-300 m ü.d.M.).

BODENBESCHAFFENHEIT: reich an Mergel mit Lehm- und Sandvorkommen und mit einem hohen Gehalt an Humus und Mineralsalzen.

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR: 8000 kg mit einem Ertrag an Wein im Verhältnis zu den Trauben von 65%.

MINDESTALKOHOLGEHALT: 12 Vol.-%

ERZIEHUNGSSYSTEM: am Spalier mit etwa 2 Meter Abstand zwischen den Rebzeilen. Guyot-Bogenschnitt. Kontrollierte Begrünung ohne Einsatz von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln.

LESEZEIT: zweite Septemberhälfte.

WEINBEREITUNG: Fermentation in kleinen Gärtanks für 7 – 8 Tage bei kontrollierter Temperatur von 26 – 27 °C.

VERFEINERUNG UND AUSBAU: Nach der Fermentation wird der Wein in Zementbehälter überführt, in denen die malolaktische Gärung stattfindet. Anschließend wird er bis zur Abfüllung in Stahltanks aufbewahrt. Der Wein verfeinert sich dann noch 3-4 Monate auf der Flasche, bevor er in den Handel gelangt.

EIGENSCHAFTEN DES WEINES: Rubinrot mit granatroten Reflexen. Der Duft ist ätherisch und intensiv, mit fruchtigen und würzigen Noten. Der Geschmack ist voll, umfassend, mit einer guten mineralisch-salzigem Note und ausgewogenen Tanninen.

DURCHSCHNITTliche HALTBARKEIT: Jung getrunken bewahrt der Freisa alle Charakteristiken eines frischen und fruchtigen Weines. Er kann aber auch sehr gut noch nach zwei bis drei Jahren Reifezeit getrunken werden.

SERVIERTEMPERATUR UND VERWENDUNG IN DER GASTRONOMIE: Servieren Sie diesen Wein mit Kellertemperatur und in großen Kelchen. Er begleitet alle Vorspeisen auf Basis von Wurstwaren, ebenso wie Bratwurst, Kalbfleisch-Carpaccio, piemontesisches Fritto Misto, Fonduta, Risotto und Pasta (mit oder ohne Trüffel), Grillgerichte, Hähnchen, Fleisch im Allgemeinen, Kaninchen und Fleisch am Spieß.