



*Figli Luigi Oddero*

## LANGHE FREISA doc



**VITIGNO:** Freisa 100%

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI:** Vigneti di media collina esposti al sole del mattino e della sera nel comune di La Morra, località Santa Maria. Altitudine 250/300 mt. s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** terreni ricchi di marne con presenza di argilla e sabbia. Ricchi di humus e sali minerali.

**RESA UVA PER ETTARO:** 80 q.li con resa in vino del 65%

**GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA:** 12% vol.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** filari disposti a contropalliera distanziati di 2 metri. Potatura sistema Guyot ad archetto. Inerbimento controllato, senza l'impiego di diserbanti, erbicidi e disseccanti.

**EPOCA DI RACCOLTA:** seconda quindicina di settembre

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata di 26 -27° C per 7/8 giorni.

**AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO:** dopo il periodo fermentazione, il vino viene messo in vasche di cemento dove svolge la fermentazione malolattica. Successivamente, dopo il travaso viene conservato in recipienti di acciaio prima dell'imbottigliamento. Ancora un periodo di 3/4 mesi in bottiglia, prima di essere messo in commercio.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** di colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è etereo ed intenso, con note fruttate e speziate. Il sapore è pieno e generoso, con buona sapidità ed equilibrata trama tannica.

**VITA MEDIA DEL VINO:** consumato giovane mantiene tutte le sue caratteristiche del vino fresco e fruttato. Può essere bevuto con ampia soddisfazione anche con due o tre anni di maturazione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** servito a temperatura di cantina in calice ampio, può accompagnare tutti gli antipasti a base di salumi, salsiccia e carne cruda all'albese. Fritto misto alla piemontese, fonduta, risotti e paste con o senza tartufo. Grigliate miste, pollame e carni, coniglio e carni allo spiedo.