Langhe Freisa

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2022, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Vitigno: Freisa
Suolo: Marnoso con affioramenti di arenaria

Estensione del vigneto: 0,15 ha

Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce per 7 giorni e fermentazione spontanea con rimontaggi e follature manuali in vasche di acciaio inox. Affinamento in barrique usate per un anno.

Solforosa totale: 5 mg/L

Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

NADIA CURTO

PERCHÉ

Il Langhe Freisa di Nadia Curto è un vino sincero, denso e profondo che gioca sul contrasto tra la l'eleganza e la finezza dei rossi piemontesi e i tratti più selvatici e scontrosi propri della freisa. Teso, rustico e tannico, ma fresco, serioso ed etereo. Dalla migliore esposizione dell'Arborina, una delle ultimissime freise ferme di Langa.

QUANDO

Quando di ritorno da un lungo viaggio, in frigorifero albergano solo un gambo di sedano, un peperone e un cespo d'indivia, non disperate. Basta una testa d'aglio, qualche acciuga sotto sale e una buona dose di pazienza per metter sul fuoco una semplice bagna cauda. Nel frattempo apritevi una bottiglia di Langhe Freisa e riderete

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

Nadia Curto

all'idea di aver pensato anche solo per un momento al delivery.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on
www.triplea.it