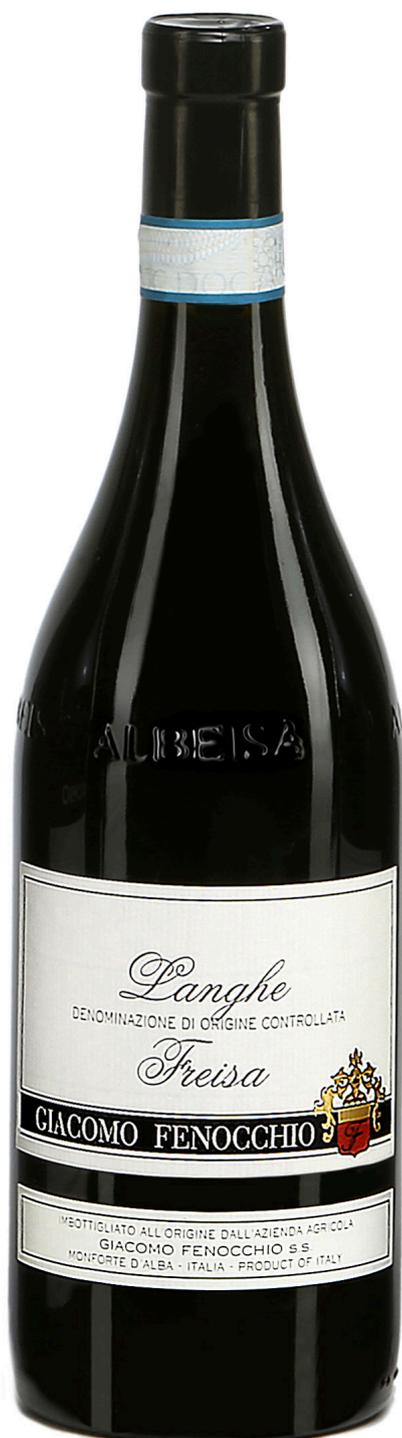




GIACOMO FENOCCHIO

LANGHE D.O.C. FREISA



Zona e Comune di produzione: Monforte d'Alba

Uve: 100% Freisa

Superficie vigneto: 0,5 ettari

Esposizione: Ovest

Altimetria: zona collinare a 300 metri s.l.m. ca.

Tipo terreno: elveziano con sedimenti argillosi, marne blu e tufo

Età media delle viti: 15 anni

Epoca della vendemmia: inizio ottobre

Vinificazione: metodo tradizionale fermentazione delle uve a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti per 8 giorni circa in vasche di acciaio inox

Invecchiamento: 6 mesi in acciaio inox e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia - successivo affinamento in bottiglia

Produzione: 4.000 bottiglie anno

Note degustative: colore rosso rubino intenso. Profumo intenso caratteristico speziato. Sapore caratteristico, asciutto di buon corpo, giustamente tannico

Gastronomia: si accompagna bene a salumi, antipasti, primi piatti e carni, consigliato l'abbinamento alla cucina etnica e speziata. Temperatura di servizio 17°C ca.

Gradazione alcolica: 13/14%Vol

Acidità totale: da 5,4 a 5,8 g/L

Location: Monforte d'Alba

Grape Variety: 100% Freisa

Vineyard Area: 0,5 Hectares

Exposure: West

Altitude: Hilly zone at around 300 meters a.s.l.

Soil: Elveziano with clayey sediments blue marl and tuff

Average age of the vines: 15 years

Harvest: Early October

Vinification: Traditional method of fermentation of the grapes in contact with the skins, without added yeasts, for around 8 days in stainless steel tanks

Aging: Six months in stainless steel tanks - six months in Slavonian oak casks, successive maturation in the bottle

Production: 4.000 bottles a year

Tasting Notes: The color is a deep ruby red. Intense bouquet, varietal, spicy. The flavour is dry with good body, well balanced tannins

Gastronomy: It pairs well with cold cuts, appetizers, pasta, meats; recommended with spicy food and ethnic cuisine. The recommended serving temperature is around 17 degrees

Alcohol level: Approx. 13-14% Vol

Total Acidity: Approx. 5.4-5.8 g/L