



**VIGLIONE**  
AZIENDA VINICOLA

## LANGHE Doc FREISA

**CLASSIFICAZIONE** Vino a Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNO** Freisa almeno all'85%

**ZONA DI ORIGINE DELLE UVE** Le colline tondeggianti alla sinistra e alla destra del Tanaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA** In genere le uve Freisa per questo vino si raccolgono nella terza decade di settembre.

**PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO** 9.000 chilogrammi di uva

**RESA DELL'UVA IN VINO** 70%

**MATURAZIONE MINIMA** Il disciplinare non prevede invecchiamento obbligatorio, ma a Casa Viglione c'è la consuetudine di maturare il Langhe Freisa per 2-3 mesi dopo la vinificazione.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** Prima di essere avviato al mercato, il vino affina per un paio di mesi in bottiglia coricata nel buio della cantina.

### CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: rubino intenso e vivo, con delicati riflessi violetti. Gradevole una sottile vivacità.
- Profumo: molto fruttato, con sentori che ricordano il lampone e la rosa fresca, la prugna e la ciliegia. Delicate le sensazioni che richiamano all'etereo e allo speziato.
- Sapore: è secco e deciso, caldo e persistente. Sottile il tannino residuo.
- A tavola: ama i piatti di entrata di buona sapidità, le carni bianche e rosse, i salami cotti e crudi. Anche i piatti di pasta sono graditi, sia lunga che ripiena.

**CONSERVAZIONE** Non sa resistere molto al tempo, ma in ogni caso predilige gli ambienti di cantine sotto terra, con temperature stabili e assenza di luce e rumori.

**FORMATI DISPONIBILI** La bottiglia da 0,75 litri

