



Langhe Freisa 2023

Le vin présente une robe rouge rubis. Le nez révèle des arômes de prune fraîche, de violette et d'épices. En bouche, il est sec, fruité et élégant, avec des tanins fins légèrement amers et une finale harmonieuse.

Producteur	Borgogno
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Freisa
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	323528
Accord mets et vins	Cuisine italienne, Plats mijotés, Gibier, Fromage



Vinification

Le Langhe DOC Freisa est élaboré à partir de raisins récoltés à la main. La fermentation spontanée a lieu dans des cuves en ciment pendant environ douze jours à une température comprise entre 22 et 28 °C. Après un pressurage délicat, le vin est élevé pendant dix mois dans de grands fûts de chêne, puis quatre mois supplémentaires en bouteille afin de développer sa complexité et son équilibre.

Terroir

Le Langhe DOC Freisa provient de la région viticole des Langhe, dans le Piémont. Élaboré à partir du cépage autochtone Freisa, proche parent du Nebbiolo, il reflète le terroir calcaire et marneux de la région, qui confère au vin fraîcheur, élégance et caractère.

Histoire





Borgogno est l'une des plus anciennes maisons de production de vin de la région des Langhe dans le Piémont et est considérée comme un véritable empire à Barolo. La première pierre a été posée par Bartolomeo Borgogno en 1761 avec la construction d'une cave. Aujourd'hui, Borgogno dispose de 20 hectares des meilleurs vignobles et s'est forgé une excellente réputation, notamment grâce à sa vaste collection de vieux millésimes.

