



Langhe Freisa 2023

Il vino si presenta con un colore rosso rubino. Al naso emergono aromi di prugna fresca, viola e spezie. Al palato è secco, fruttato ed elegante, con tannini fini leggermente amarognoli e un finale armonioso.

Produttore	Borgogno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Freisa
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	323528
Adatto a	Cucina italiana, Brasati, Selvaggina, Formaggi



Vinificazione

Il Langhe DOC Freisa è ottenuto da uve raccolte a mano. La fermentazione spontanea avviene in vasche di cemento per circa dodici giorni a una temperatura compresa tra 22 e 28 °C. Dopo una leggera pressatura, il vino affina per dieci mesi in grandi botti di rovere e successivamente per altri quattro mesi in bottiglia, acquisendo maggiore complessità ed equilibrio.

Terroir

Il Langhe DOC Freisa proviene dalle Langhe, nel Piemonte. Prodotto con il vitigno autoctono Freisa, stretto parente del Nebbiolo, esprime il carattere dei terreni calcarei e marnosi della zona, che donano al vino freschezza, eleganza e tipicità territoriale.

Storia





Borgogno è una delle più antiche case vinicole delle Langhe piemontesi ed è considerata un vero e proprio impero del Barolo. Bartolomeo Borgogno pose la prima pietra nel 1761 con la costruzione di una cantina. Oggi, Borgogno dispone di 20 ettari dei migliori vigneti e si è guadagnato un'ottima reputazione, soprattutto grazie alla sua vasta collezione di vecchie annate.

