



**GIACOMO FENOCCHIO**

## LANGHE D.O.C. FREISA



**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

---

**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