

## Langhe Freisa DOC *Cascina Sciulun*



**Bezeichnung:** Langhe Freisa DOC

**Cru:** Pugnane

**Sonnenlage:** Westen

**Böden:** sehr steil, formbar, schwer zu bewirtschaften, stark lehm- und sandhaltig

**Rebsorte:** Freisa 100%

**Produktionsgebiet:** Castiglione Falletto

**Weinlese:** Lese der Trauben von Hand im Weinberg.

**Erntezeit:** erste Oktoberwoche.

**Ertrag pro Hektar in kg Trauben:** 8.000

**Vinifikation:** als Rotwein mit Mazeration der Beerenhäute in Edelstahltanks.

**Gärungszeiten:** Die Maische bleibt 4–7 Tage in Kontakt mit den Beerenhäuten und wird fortwährend täglich gestampft, bis sich allmählich ein Restzucker von etwa 6–7 g/l bildet.

**Gärtemperatur:** veränderlich mit Spitzenwerten von 25–27°C.

**Reifung in der Kellerei:** Der neue Wein verbleibt 3 Monate lang in Stahltanks und wird mehrmals umgefüllt.

**Flaschenreifung:** 6 Monate.

**Produktion in Flaschen:** 3000 zu 0,75 l.

**Gastronomische Kombinationen:** Passt ausgezeichnet zu Wurstwaren und fetthaltigen Speisen; ideal für den Sommer, wenn kalt serviert (5 °C–7 °C).

**Serviertemperatur:** 14° - 16°

**Alkoholgehalt:** zwischen von 12,50 bis 13,50% Vol, je nach Jahrgang.

*Intensive rubinrote Farbe mit Purpurreflexen; schäumt lebhaft beim Einschenken.*