

*Franco Conterno*

VINO ROSSO

## Langhe Freisa DOC *Cascina Sciulun*



**Denominazione:** Langhe Freisa DOC

**Cru:** Pugnane

**Esposizione solare:** Ovest

**Terreni:** molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla e sabbia

**Vitigno:** Freisa 100%

**Area di produzione:** Castiglione Falletto

**Vendemmia:** manuale con selezione dell'uva in vigneto.

**Epoca di raccolta:** prima settimana di ottobre.

**Kg di uve per ettaro:** 8.000

**Vinificazione:** in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

**Tempi di fermentazione:** il mosto rimane a contatto delle bucce per 4-7 giorni con continue follature giornaliere e successivamente si svina con un residuo zuccherino di 6-7 g/l circa.

**Temperatura di fermentazione:** variabili con punte massime di 25°-27° C.

**Affinamento in cantina:** il vino nuovo rimane 3 mesi in vasche di acciaio e viene travasato più volte.

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi.

**Bottiglie prodotte:** : n. 3000 da 0.75 L.

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna ottimamente salumi e piatti grassi ottimo d'estate bevuto freddo (5°-7°).

**Temperatura di servizio:** 14° - 16°

**Gradazione alcolica:** varia da 12,50 a 13,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

*Colore rosso porpora, ha un allegra spuma quando è versato nel bicchiere.*