



Ca' del Principe
Qualità è indice di distinzione

LANGHE D.O.C. FREISA 2013

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: prodotto con uve Freisa al 100%.

Zona di produzione: S. Stefano Belbo (CN) - Fraz.Valdivilla.

Terreno: Calcareo.

Sistema di allevamento: Guyot ad archetto.

Totale superficie: 4.000 mq.

Età vigneto: 17 anni.

Epoca di vendemmia: generalmente a fine settembre in base al livello di maturazione stabilito.

In cantina: diraspatura e pigiatura soffice delle uve.

Fermentazione e macerazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra i 25-30 °C e vari rimontaggi.

A completamento della fermentazione alcolica, si effettua la svinatura (separando il vino dalle bucce).

Svolgimento della fermentazione malolattica nelle botti di rovere in modo da apportare al vino morbidezza e rotondità al palato.

Seguono gli opportuni travasi e il mantenimento del vino sul feccino nobile fino ad imbottigliamento.

Tempo di preparazione: 7-8 mesi in botti di rovere e 1 anno in bottiglia.

Colore: rosso granato.

Profumo: caratteristico di lampone e frutti di bosco.

Sapore: amabile, leggermente tannico.

Gradazione: 13.5% vol.

Metodo: fermentazione naturale in vasca d'acciaio a temperatura controllata.

Abbinamenti: abbinabile con primi e secondi piatti importanti, selvaggina, salumi e formaggi.

Informazioni tecniche: contenuto 75 cl.

Imballo: scatole da 6 bottiglie.



Azienda Agricola Ca' del Principe

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - S. Stefano Belbo (CN) - Italia

Tel. e Fax: +39 0141 847150 - Email: info@cadelprincipe.com - Web: www.cadelprincipe.com - P.IVA: 0280989004