



# LANGHE FREISA

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA



LANGHE FREISA

Cozzo & Mario

# LANGHE FREISA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LANGHE FREISA

IT

VITIGNO: Freisa  
ALTITUDINE: 465 m.s.l.m.  
ESPOSIZIONE: sud  
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilla e calcare  
ESTENSIONE: 00.55.00 ettari  
CEPPI/ETTARO: 3.900

ANNO DI IMPIANTAMENTO: 1988  
PORTAINNESTO: Paulsen

COLORE: rosso rubino  
PROFUMO: delicato, che ricorda il lampone e la rosa  
SAPORE: morbido, fresco, armonico

ABBINAMENTI: salumi, primi piatti, bagna cauda, carni bianche e formaggi semiduri

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18° C

EN

CULTIVAR: Freisa  
ALTITUDE: 465 m.  
SLOPE FACING: South  
SOIL COMPOSITION: clay and limestone  
EXTENT: 00.55.00 hectares  
VINES/HECTARE: 3,900

YEAR PLANTED: 1988  
ROOT STOCK: Paulsen

COLOUR: Ruby red  
NOSE: delicate, with a hint of raspberries and roses  
TASTE: soft, fresh, harmonious

FOOD PAIRINGS: cold meats, starters, bagna cauda (anchovies and garlic stewed in olive oil), white meats and semi-hard cheeses

SERVING TEMPERATURE: 16°-18° C

DE

REBSORTE: Freisa  
HÖHE: 465 M.ü.M.  
LAGE: Süd  
ZUSAMMENSTELLUNG DES BODENS: Lehm und Kalk  
AUSMASSE: 00.55.00 Hektar  
STÖCKE/HEKTAR: 3.900

JAHR DER PFLANZUNG: 1988  
PFROPFREIS: Paulsen

FARBE: Rubinrot  
DUFT: lieblich, erinnert an Himbeeren und Rosen  
GESCHMACK: weich, frisch, harmonisch

VERZEHRTIPP: Wurstwaren, Vorspeisen, "bagna cauda" (typisches regionales Gericht), weißem Fleisch und mittelharten Käsesorten

SERVIERTEMPERATUR: 16°-18° C