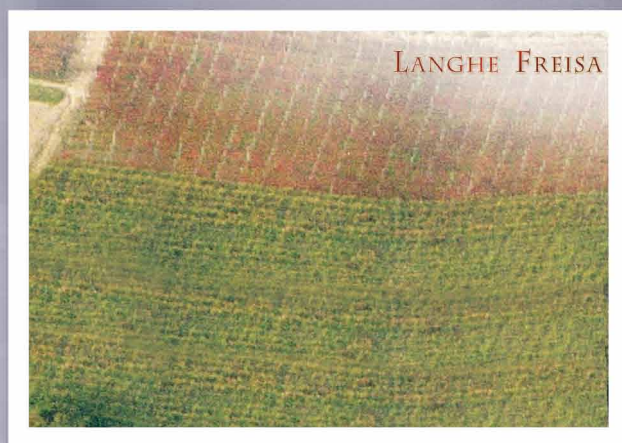




LANGHE FREISA

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

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

SERVIERTEMPERATUR: 16°-18° C