

# LA N GHE FR E I S A DOC



## CA' D' GAL DESCRIZIONE VIGNETO

**Posizione geografica:** A sud della regione Piemonte, Nella zona delle Langhe, 25 Km ad est della città di Alba

**Geologia del suolo:** Terziario composto da sedimentazione marina. Colline di terreno molto friabile di medio impasto, con percentuali più elevate di calcare nei versanti a sud, chiamati “sori”

**Clima:** Temperato freddo. Ad inverni molto rigidi si alternano stagioni intermedie con buona piovosità specialmente in autunno. Le estate sono generalmente calde e con un alto tasso di umidità atmosferica, di norma molto siccitose

**Superficie:** Superficie vitata totale dell'azienda: 11,70 Ha

### **Suddivisione produttiva:**

Ha 7,00 produzione Moscato d'Asti “Lumine”

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti “Vigneti di Ca' d' Gal”

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti “Vigna Vecchia”

Ha 1,50 produzione Asti Spumante

Ha 1,20 impiantati a Chardonnay +Sauvignon, Barbera d'Asti, Freisa, Pinot Nero

## LANGHE FREISA DOC

**Vitigno:** Freisa (Ha 00,40,00)

**Età media del vigneto:** 55 anni

**Densità:** 5.500 viti per Ha (vecchio impianto supera la Media di oggi nella densità per Ha)

**Sistema di allevamento:** Potatura Guyot con conseguente filare a spalliera alta mt 1,80

**Vendemmia:** Manuale primi giorni del mese di ottobre

**Resa per ettaro:** Hl 40. Questa resa molto bassa è dettata sia dall'età del vigneto, che dalle accurate scelte agronomiche che normalmente adottiamo per tutti i nostri impianti

**Vinificazione:** A seguito della raccolta delle uve si effettua la pigia diraspatura per eliminare i grappi. Ad una fermentazione da lieviti autoctoni, segue la macerazione delle bucce con rimontaggi del cappello manuali, per circa 20 giorni. Dopo una prima

svinatura dalla vinaccia vengono effettuati travasi nell'anno di riposo in acciaio inox

**Imbottigliamento:** Il vino senza ne chiarifiche ne filtrazioni viene imbottigliato nell'autunno dopo la vendemmia

## CARATTERISTICHE

Proveniente da un vigneto anche in questo caso di oltre 55 anni d'età e acquisito nel corso del tempo, la nostra Freisa si caratterizza per essere un vino robusto, intenso e pieno.

Considerato un vitigno di prossimità al nebbiolo sia per parentela genealogica che per la sua tardiva maturazione, per preservarne al meglio identità e caratteristiche organolettiche abbiamo deciso di vinificarlo nel modo più semplice, completamente in acciaio e sempre in purezza.

Dalle note di frutti rossi, come lampone e ciliegia, evolve su toni floreali di rosa e una leggera speziatura, in bocca è armonico e di ottimo corpo, dal finale asciutto e di lunga persistenza.

Lo consigliamo in abbinamento a piatti di buona struttura come brasato con polenta, carni rosse alla griglia, formaggi di media e lunga stagionatura.

# PI AN DEL GÄ JE

