



LANGHE FREISA



Nombre del productor: Cascina Corte

Región: Piamonte

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 5,500

Variedades: 100% Freisa

Viticultura: Son vides de edad de 6 años bajo un sistema de conducción guyot y cuidado orgánico con certificación. La vendimia se hace de manera manual normalmente en el mes de Septiembre

Tipo de Suelo: Limo y tufa

Vinificación: La fermentación ocurre con levaduras indígenas, se macera el vino y se deja reposar en acero inoxidable y toneles de madera durante 11 meses.

Notas de cata: Es un vino tinto seco de cuerpo medio con taninos suaves y acidez refrescante. En aroma nos recuerda principalmente a los frutos rojos y algunas flores como las rosas.

Maridaje: Acompaña muy bien a los quesos maduros, carnes rojas y algunos pescados grasos como el atún.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx