

# LANGHE DOC FREISA LICE



Il primo vigneto di Freisa che abbiamo iniziato a coltivare era di nostro zio Felice, da sempre chiamato **Lice** e il vino non avrebbe potuto chiamarsi in modo diverso

## VIGNE

Vigneti situati di fronte all'azienda esposti a sud-est, sud-ovest a fondo collina. Altitudine 250 m s.l.m.

## VITIGNO

Freisa

## VINIFICAZIONE

Pigiamo e diraspiano l'uva appena raccolta. La fermentazione è spontanea in vasche di acciaio inox a 25°-26°C. Dopo circa 8 giorni effettuiamo la svinatura. La fermentazione malolattica è spontanea in acciaio. Stabilizzazione tartarica a freddo. Il vino lo imbottigliamo a fine estate per fargli fare ancora un affinamento di 8 mesi circa in bottiglia.

## QUANDO

Da giovane è adatto a chi ha un carattere spigoloso come il suo, ma con il tempo è capace di ammorbidirsi e coccolare i sensi.

## ABBINAMENTO CLASSICO

Pane, salame cotto e Langhe Freisa: semplice e perfetto. Con il bollito misto e le sue salse accompagna a tutto tondo. È ideale anche con la polenta al ragù di salsiccia o con delle patate alla savoiarda.



## VIGNETI E TERRENO

0,7 ettari: età media 20 anni su marne di Sant'Agata (strati marnosi con presenza di limo e argilla)



## VENDEMMIA

Manuale nella prima decade di ottobre



## PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0,75  
Alcool 12,5%-13,5% vol. a seconda delle annate  
Rosso rubino intenso alla vista.  
Profumo vinoso e fruttato con sentori che ricordano la ciliegia, la fragola, il lampone e la rosa. Fresco, fragrante, di moderato corpo sostenuto da una buona tannicità.



## COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetelo a circa 14°-16° C, servito in un calice piuttosto rotondeggiante, per permettere di apprezzare il colore limpido, una buona ossigenazione e la liberazione dei profumi.



## ABBINAMENTO CURIOSO

Anatra alla pechinese per una cena etnica. Una pappardella al ragù bianco di lepore, matrimonio perfetto. E se fosse con il dolce? Una crostata ai frutti rossi si abbina perfettamente o magari potete provarlo sulle pere con un po' di cannella.



**ADRIANO**  
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

