



DAVIDE FREGONESE

LANGHE DOC ROSSO

GRAPES VARIETY: Nebbiolo 100%

PRODUCTION: 800 bottles

FIRST VINTAGE: 2014

ALCOHOL: 13,5 % vol.

VIGNA

COLLOCAZIONE: Langhe

SUOLO: limestone and clay

ALTITUDINE: varies

ESPOSIZIONE: south-western, southern and western

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

METODO DI POTATURA: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: metà ottobre

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE: in vasche di cemento a contatto con le bucce per circa 12 giorni, con rimontaggi giornalieri e un déléstage a metà periodo.

FFINAMENTO: dai 6 ai 12 mesi in funzione dell'annata in botti da 15 hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau.

ABBINAMENTI

ottimo per ogni occasione, dalla merenda contadina ai più mondani aperitivi; supporta piatti strutturati e risulta estremamente gradevole anche nei mesi più caldi (Temperatura serv.: 14°-16° C).

TASTING NOTES

Fruity, violet and rose aroma, with cherry notes. Easy to drink with a fine structure, elegant tannin texture and good freshness.

