Frel

STORIE DI FAMIGLIA

LANGHE NEBBIOLO DOC

Denominazione di Origine Controllata

Serie limitata di poche centinaia di bottiglie.
La prima di sempre del progetto Frel.

Vinificazione di una selezione di nebbiolo della vigna Cappella Oriolo sita a Montelupo Albese, **coltivata in biologico dalla data di primo impianto (2007)**. Solo una selezione dei migliori grappoli da alcune micro parcelle del vigneto sono state vinificate.
Il vigneto è posto a fianco della storica e plurifotografata Cappella dell'Oriolo, in un anfiteatro naturale che guarda da un lato al capoluogo di Montelupo Albese e dell'altro al meraviglioso scenario sul castello di Serralunga, con il Monviso che capeggia sulla cornice Alpina.
Il terreno è ricco di marne che, oltre ad esaltare le caratteristiche di tipicità del vitigno, dona **struttura e complessità tipica dei vini piemontesi**.
Il risultato è un vino fresco e elegante.

UVA: 100% Nebbiolo.
COMUNE: Montelupo Albese.
ALTITUDINE: 460 m.
ESPOSIZIONE: Sud-Est.
GEOLOGIA: alternanza di arenarie e marne siltoso-argillose (Formazione di Lequio, Serravalliano).
IN VIGNA: agricoltura Biologica dalla data di impianto (2007), guyot classico, metodo di potatura Simonit&Sirch.
VENDEMMIA: manuale, 19/09/2021.
IN CANTINA: macerazione pre-fermentativa a freddo per 1/3 giorni, fermentazione con le bucce per circa 5 giorni, follature manuali e rimontaggi, cercando di tenere basse le temperature, svinamento prima della fine della fermentazione (che dura almeno altri 5 giorni).
LIEVITI: indigeni.
AFFINAMENTO: acciaio e in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: rosso brillante con riflessi granato, profumi di frutti rossi, con richiami al mondo floreale (viola) e speziato, con note evolute date da affinamento in bottiglia superiore a un anno.
ABBINAMENTI: da tuttopasto e ideale anche per aperitivi con formaggi, salumi, e prodotti di panetteria.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C/19°C.
CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l.



www.frelstoriedifamiglia.it