Frel

STORIE DI FAMIGLIA

NEBBIOLO d'ALBA 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 elegante e strutturato.

UVA: 100% Nebbiolo.
COMUNE: Montelupo Albese.
ALTITUDINE: 460m.
ESPOSIZIONE: Sud-Est.
TERRENO: Calcareo Argilloso.
IN VIGNA: Agricoltura biologica dalla data di impianto (2007), guyot classico.
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.
INVECCHIAMENTO: 15 mesi in barriques di rovere francese di sesto passaggio per circa 15 mesi per conferire struttura ed eleganza senza influenzare il profilo aromatico, e successivo affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: rosso rubino con riflessi granati, profumi di frutti rossi maturi, sottobosco e terra con richiami al mondo floreale e speziato, al palato secco e armonico.
ABBINAMENTI: Zuppe e minestre di verdura, portate di carne arrosto o alla griglia, piatti di carni bianche, formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C.
CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l.



www.frelstoriedifamiglia.it