

LANGHE DOC FREISA



STORIA E CURIOSITÀ

Il vino Freisa fu descritto per la prima volta nel 1606 da Giovanni Battista Croce, gioielliere e bottigliere di casa Savoia. All'epoca era principalmente conosciuto come vino da tinture medicinali. Negli anni, gli studi scientifici hanno evidenziato la stretta parentela tra Freisa e Nebbiolo, con una somiglianza nel patrimonio antocianico che supera l'85%. Il nostro Langhe Freisa, grazie al territorio in cui viene coltivato, si esprime nel suo spirito migliore. È un vino estroverso e raffinato, dedicato a palati esperti ed esigenti.

ETICHETTA

Un sogno surreale dipinto di rosa acceso caratterizza l'etichetta di un vino in cui il profumo intenso di fragola prende il sopravvento, accompagnato dalla poesia narratrice di note speziate. Le origini piemontesi e la parentela con il Nebbiolo fanno da cornice a quest'opera d'arte chiamata Langhe Freisa. Longeva e fresca come le notti al chiaro di luna.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti allevati a guyot nel comune di Barbaresco, nelle Langhe. Il terreno di origine alluvionale è caratterizzato da marne argillose ed alcune marne calcaree.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate, ed in parte leggermente appassite, vengono raccolte a mano verso la seconda metà di ottobre. Il mosto, ottenuto con una delicata pigiatura, viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox con temperatura controllata. Durante il contatto con le bucce, il vino è costantemente monitorato per evitare un'eccessiva estrazione dei tannini. La fermentazione malolattica è esclusivamente spontanea, ed è seguita da un affinamento in acciaio per favorire la stabilità del colore ed aumentare la rotondità al gusto. Dopo la stabilizzazione a freddo viene imbottigliato in primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso brillante con riflessi granati. Il profumo è ricco di frutta fresca, con spiccati sentori di fragola accompagnati da ciliegia e lampone, con leggere note speziate che ricordano i chiodi di garofano. Al palato si presenta secco, armonico ed avvolgente, con il frutto in perfetto equilibrio con i tannini pronunciati e con l'elegante acidità. Il finale è lungo, soprattutto grazie alla grande struttura dei tannini, che viene esaltata da un forte retrogusto di piccoli frutti. Un vino piacevolmente complesso, con un tocco unico che lo distingue dagli altri, molto adatto all'invecchiamento.

ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 16-18°C in calici di media ampiezza. Si accompagna con carni grasse, pietanze fritte, carni rosse poco cotte, patè e terrine di cacciagione. Favoloso l'abbinamento con la crema al mascarpone e cioccolato fondente.