

DOSIO

Per Ti Vino Rosato

La freisa è una varietà d'uva un tempo molto diffusa in Langa. Ora, col diffondersi del nebbiolo per la produzione di Barolo e Barbaresco, rappresenta una rarità. Vinificata in rosso era destinata ad un consumo che raramente superava i confini regionali forse anche perché, viste le sue caratteristiche di media alcolicità e spiccata sapidità e fragranza era tradizione consumarla fresca ed anche frizzante. Le mode degli anni '90 iniziarono a celebrare rossi corposi, alcolici e assolutamente lisci. Capite bene che il futuro del povero vecchio Freisa era stato segnato. Il nostro vigneto di freisa per ora è sempre lì e ci siamo "inventati" un vino rosato.

Vigneto:

Uva: Freisa 100%

Zona di produzione: comune di La Morra

Altitudine: 480 m. slm

Composizione terreno: calcareo-argilloso

Esposizione: Sud – Sud/Ovest

Resa media: 80 Q.li/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: metà settembre

Cantina:

Vinificazione: diraspatura e pressatura dell'uva intera, fermentazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 17-18°C

Affinamento: sui lieviti nobili con periodici batonage in vasche di acciaio

Note degustative:

Colore: bel rosato vivo

Olfatto: fresco e fruttato con sentori di pompelmo, ciliegia e lampone

Gusto: piacevolmente fresco, sapido e minerale, supportato da una delicata acidità.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti consigliati:

ideale come aperitivo, ottimo con gli antipasti, insalate e piatti di pesce

