



## Freisa Vivace 2016

**Denominazione:** DOC

**Varietà:** 100% Freisa

**Vinificazione:** il vino fermenta con la maggior parte di grappoli interi NON pigiati.

Dalla parte pigiata togliamo immediatamente una piccola porzione di mosto non fermentato e lo congeliamo. Il vino fermenta per 15 gg circa senza troppi rimontaggi e manipolazioni. Lasciamo in vecchi contenitori di legno senza solforosa aggiunta per fare la malolattica.

Appena la malolattica è terminata, quando sarebbe il momento di travasare e aggiungere solforosa, scongeliamo il mosto dolce, lo sciogliamo nel vino e il tutto viene imbottigliato così.

Poco alla volta il vino dolce inizia a fermentare in bottiglia. Si effettua un "remuage" e poi si lasciano le bottiglie in piedi a fermentare.

**Invecchiamento:** le bottiglie vanno mantenute diritte in ambiente fresco perché il vino è vivo e sui lieviti e senza solforosa aggiunta.

Qualche bottiglia con un po' più di CO2 potrebbe perdere vino all'apertura e qualcuna no, perché sono tutte diverse in quanto ogni fermentazione avviene in modo separato. Questa freisa dev'essere consumata fresca (10/12° C). Le potenzialità di invecchiamento sono lunghissime, in quanto la naturale anidride carbonica è il miglior antiossidante conosciuto.

**Descrizione:** colore rosso rubino, la Freisa ha un aroma floreale e fruttato di bacche mature e goudron con accenni di mora. È un vino corposo, con una fresca acidità, con tannini ricchi e morbidi, finezza, equilibrio eccellente, grande complessità, integrazione ed un finale lungo e persistente. La Freisa è leggermente frizzante.

**Combinazioni:** salumi, stufato d'agnello, carne di maiale, formaggi

