

Freisa Vivace 2018



Denominazione: DOC

Varietà: 100% Freisa

Vinificazione: il vino inizia la fermentazione con una parte di grappoli interi. Dalla parte pigiata viene poi immediatamente tolta una piccola porzione di mosto non fermentato che verrà congelato. Dopo di che il vino fermenta per 15 giorni circa, limitando il numero di rimontaggi e manipolazioni. A questo punto la Freisa si lascia riposare in vecchi contenitori di legno, senza solforosa aggiunta, dove svolgerà la malolattica.

Prima di effettuare il travaso, il mosto dolce viene scongelato, "sciolto" nel vino. Si procede così all'imbottigliamento dell'intera massa.

Tramite la pratica del "remuage", il vino continua a fermentare in bottiglia, processo fondamentale per la "creazione" della tipica bolla fine percepita al palato.

Invecchiamento: le bottiglie vanno mantenute in posizione verticale e in un ambiente fresco per un ambiente fresco per un regolare svolgimento della fermentazione in bottiglia.

Questo vino deve essere consumato fresco (10/12° C). Ha buone potenzialità di invecchiamento, 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.

