



Freisa Vivace 2019

Herkunftsbezeichnung: Langhe Freisa DOC

Rebsorte: Freisa (100%)

Weinberg: Die Trauben für diesen Wein kommen von ausgesuchten Weinbergslagen auf den Hügeln des Langhe – Gebiets. Böden: Kalkmergel.

Keller: Die von Hand gelesenen Trauben werden nur zum Teil entrappt. Ein kleiner Teil des Traubenmostes wird unvergoren eingefroren. Die alkoholische Gärung im Edelstahltank dauert ungefähr zwei Wochen, wobei die Maische nur sehr wenig bewegt wird. Anschließend wird der junge Wein, ohne Zugabe von schwefeliger Säure, in ein Holzfass umgezogen, wo der biologische Säureabbau langsam geschieht. Sobald dieser abgeschlossen ist, wird der zuvor eingefrorene Anteil unvergorenen Mostes zugefügt und der Wein so in Flaschen abgefüllt. Es findet nun eine zweite Gärung in der Flasche statt, wobei diese aufrecht gestellt werden (Remuage), damit sich das Hefedepot auf dem Flaschenboden absetzt. Darum gilt es zu beachten, dass dieser Wein stets stehend gelagert werden sollte. Auch ist beim Öffnen Vorsicht geboten, da die im Wein auf natürliche Weise entstandene Kohlensäure von Flasche zu Flasche unterschiedlich, Druck entstehen lassen hat. Dieser Wein sollte kühl (10 – 12 °C) getrunken werden. Sehr gutes Alterungspotential, da der hohe Gehalt an Gerbstoff ein perfekter Antioxidant ist.

Beschreibung: Tiefe rubinrote Farbe. Intensives Aroma mit fruchtigen (rote und schwarze Beerenfrucht) und floralen Geruchsnoten sowie einer kennmerkenden Teernote. Kraftvoller Ansatz, körperreich, kräftiger, abgerundeter Gerbstoff und frische Säure am Gaumen in Kombination mit der Frucht des Weines. Feine Kohlensäure-Perlage. Lange anhaltendes Finale. Leicht perlend.

Speiseempfehlung: Wurstsorten, Schinken, Käse, Schmorgerichte, Lamm. Dieser Wein sollte bei einer Temperatur von 10 – 12°C getrunken werden.