



Freisa 2015

Denominazione: DOC

Varietà: 100% Freisa

Vinificazione: il vino fermenta con il 40% di grappolo intero NON pigiato. Dalla parte pigiata togliamo immediatamente dei piccoli contenitori di mosto non fermentato, dolce e lo congeliamo. Il vino resta 15 gg senza troppi rimontaggi e senza lieviti. Lasciamo in vecchi contenitori di legno senza solforosa per fare la malolattica. Appena la malolattica è terminata, quando sarebbe il momento di travasare e aggiungere SO₂, 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 scuotono un po' le bottiglie e poi le lasciamo in piedi a fermentare e invecchiare.

Invecchiamento: le bottiglie vanno mantenute diritte in ambiente fresco perché il vino è vivo e sui lieviti e senza solforosa. Qualche bottiglia con un po' più di CO₂ potrebbe perdere vino all'apertura e qualcuna no, perché sono tutte diverse: ogni bottiglia è diversa perché la fermentazione è avveduta tutte separatamente. Questa freisa dev'essere consumata fresca (10/12° C). Le potenzialità di invecchiamento sono lunghissime, anche...

Descrizione: colore rosso rubino, la Freisa ha un aroma floreale e fruttato di bacche mature e goudron con accenti 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

Alcol: 14,00% Alc./Volume

Acidità totale: 5,53 g/l

Estratto secco totale: 28,20 g/l

