



ACQUISTATO IL .....

"La Martana" Piemonte DOC Freisa 2022

2022

## Piacevolezza e tipicità



Svinando®

La Freisa è una dei vitigni "minori" piemontesi, troppo spesso ingiustamente dimenticati ma in grado di dar vita a vini di grande piacevolezza. In passato le uve di Freisa venivano spesso utilizzate in assemblaggio con altri vitigni per fornir loro caratteristiche particolari, in particolare i profumi. In questo caso, al contrario, la cantina Vinchio Vaglio lavora le uve in purezza, ottenendo un vino di grandissima piacevolezza e grande tipicità. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, questo La Martana, Piemonte DOC, ha il tipico profumo di viola mammola. In bocca è asciutto, solo leggermente tannico, ma soprattutto molto vivace. Un vino perfetto per ogni occasione. Buono per accompagnare una ricca merenda a base di formaggi e salumi, a tavola si sposa alla perfezione a piatti saporiti come una bella lasagna o un arrosto di vitello con le patate. Il vino è super versatile. Difficile sbagliare.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, 2021, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono ben 192. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barriera, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

### La Vigna

**Terreno** Sabbioso con frazioni di argilla

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Rosso Fermo Secco DOC

**Provenienza** Piemonte

**Uve** FREISA 100%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 5 giorni a una temperatura costante di circa 24°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per recuperare le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18°C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di acciaio per circa 5 mesi a temperatura di circa 10°C. Prima della messa in commercio rimane in bottiglia per circa tre mesi.

**Sensazioni** Colore: rosso rubino con riflessi viola. Olfatto: fruttato intenso con note spiccate di lampone e di rosa. Gusto: equilibrato, fresco e morbido, gradevole. Finale asciutto con tannini ben amalgamati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821