

LA MARTANA

PIEMONTE

FREISA

D.O.C.



La Freisa è uva di notevole vigoria vegetativa, geneticamente parente un po' rustica del Nebbiolo. Di antica origine, è diffusa soprattutto nell'area situata tra le province di Torino (Chierese) e Asti (nord ovest, Terra dei Santi), ma è presente anche nelle Langhe. Il vino, di colore rosso rubino netto, è sovente prodotto in uno stile leggermente frizzante, mentre un tempo era anche commercializzato in una popolare versione amabile, oggi di ridotta richiesta. È in ogni caso vino di alta classe con profumi fruttati. Al palato rivela buona acidità ed una importante carica di tannini. Possiede un livello insolitamente elevato di elementi antiossidanti. "La Martana", che compare in etichetta, fa riferimento al nome di una importante via del paese di Vinchio.

VITIGNO: Freisa.

TERRENO: sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud-est.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: la raccolta delle uve si effettua a metà del mese di settembre, preferibilmente al mattino per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi alla fase iniziale del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspatura-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.

AFFINAMENTO: 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 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: salumi e formaggi, carni bianche (coniglio alle erbe, tonno di coniglio), anche polente e patate.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO