



ACQUISTATO IL

"La Martana" Piemonte DOC Freisa 2024

2024

Piacevolezza e tipicità



Svinando

La Vigna

Terreno Sabbioso con frazioni di argilla

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

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.

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 barricaia, 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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese