



ACQUISTATO IL

"Lamorrina" Freisa Langhe DOC Frizzante 2025

2025

Rosso vivace



La Vigna	
Terreno	Tufo con leggera presenza di sabbia
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Freisa
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	VINIFICAZIONE: Criomacerazione a freddo del pigiato per 12 ore mediante l'impiego di ghiaccio secco, che favorisce l'estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti, abbassa la temperatura e, liberando anidride carbonica, evita il contatto con l'ossigeno. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a cappello emerso, con controllo della temperatura. Il vino non passa in legno, ma viene sottoposto a un leggero affinamento in vasche d'acciaio, seguito da decantazione naturale. Infine, avviene una rifermentazione naturale in autoclave con presa di spuma. Tutte le operazioni successive alla fermentazione alcolica, fino all'imbottigliamento compreso, vengono effettuate proteggendo il vino dal contatto con l'ossigeno mediante l'impiego di azoto. In questo modo si garantisce una migliore conservazione degli aromi e delle sostanze coloranti, riducendo sensibilmente l'utilizzo dei solfiti.
Sensazioni	COLORE: Rosso porpora con riflessi rubino e leggera schiuma rosa carminio intenso. PROFUMO: Fresco, delicato e intenso, con delicate note di frutti rossi come ribes e fragolina di bosco. SAPORE: Morbido e delicato, con una leggera

briosità conferita dalla delicata rifermentazione naturale; eccellente equilibrio acido-tannico, che ben si addice a un vino così giovane, fruttato e piacevolissimo.

Uno dei parenti più stretti del Nebbiolo è la Freisa, un vitigno piemontese storico che ha tantissime storie da raccontare. La coltiva nel cuore delle Langhe, a La Morra, la cantina Voerzio Martini che sceglie di valorizzare questa varietà in un modo fresco e contemporaneo. La Freisa Lamorrina, un rosso frizzante che sa sorprendere per il suo carattere vivace e schietto. Ci troviamo in uno dei territori più vocati di tutta la regione, celebre nel mondo per i suoi rossi strutturati. Qui i terreni sono calcarei e argillosi, perfetti per donare eleganza anche alle uve più rustiche. Un tempo considerata l'uva di scorta delle famiglie contadine, oggi la Freisa conquista per la sua autenticità, rientrando a pieno titolo nella denominazione Langhe DOC. La lavorazione in cantina guarda alla massima conservazione dei profumi primari dell'uva. Tutto inizia con una criomacerazione a freddo di circa 12 ore con ghiaccio secco. Questo passaggio permette di estrarre aromi e colore evitando qualsiasi contatto precoce con l'ossigeno. Segue la fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata a cappello emerso. Anche terminata questa fase, il vino non vede la botte di legno, ma riposa solo in acciaio per mantenere intatta la sua natura fruttata. La leggera bollicina che lo caratterizza si ottiene grazie a una presa di spuma in autoclave. E tutte le fasi di travaso e imbottigliamento avvengono in atmosfera protetta di azoto, riducendo al minimo l'uso di solfiti aggiunti. Nel calice, il vino mostra un bel colore rosso porpora con sfumature rubino e una spuma rosa carminio piacevolissima. Il naso è un'esplosione di freschezza, intenso e delicato, ricco di note di frutti rossi appena colti come il ribes e le fragoline di bosco. In bocca stupisce per la sua morbidezza. La leggera briosità regala un sorso vivace, sostenuto da un ottimo equilibrio tra acidità e tannino. La sua naturale freschezza lo rende perfetto per sgrassare la bocca durante il pasto. Un compagno formidabile per l'intero menù di carne, dagli antipasti ai piatti principali. Da provare con una battuta di fassona alla piemontese, con i salumi locali e i primi conditi con ragù di pasta fresca.

Viaggio, con la fantasia se non si ha tempo, nel cuore delle Langhe. Siamo a La Morra, in una delle posizioni più panoramiche e vocate dell'intera denominazione del Barolo. Qui si trova una realtà unica nel suo genere, che sa unire la maestosità della tradizione piemontese a una sferzata di energia fresca e contemporanea. Stiamo parlando della cantina Voerzio Martini. L'azienda ha radici solide che affondano nella storia vitivinicola locale, raccogliendo l'eredità e il prezioso know-how dello storico vignaiolo Gianni Voerzio. A portare avanti questo testimone d'eccellenza sono oggi Mirko e Federica Martini, una coppia di fratelli giovanissimi e appassionati che nella zona sono stati affettuosamente ribattezzati i "Barolo Twins". Con profondo rispetto per il passato ma con uno sguardo dinamico verso il futuro, Mirko e Federica hanno saputo dare nuova linfa alla produzione, dimostrando come l'autorevolezza dei grandi vini piemontesi possa camminare di pari passo con un approccio fresco, spontaneo e senza troppi formalismi. I vigneti di Voerzio Martini si snodano tra alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive più prestigiose della denominazione, come i leggendari cru La Serra e Cerequio, oltre ad appezzamenti situati tra Barolo e Verduno. Qui la viticoltura è vissuta come una dedizione quotidiana: rese per ettaro volutamente

contenute, diradamenti attenti e una gestione agronomica orientata alla sostenibilità ambientale. Anche tra le mura della cantina le scelte produttive rispondono a una visione ben precisa. La struttura, progettata con moderne soluzioni di coibentazione e risparmio energetico, è pensata per accompagnare l'uva nel suo processo di trasformazione senza stravolgerla. Lo stile enologico di Voerzio Martini punta tutto su pulizia, precisione ed equilibrio aromatico. E i legni utilizzati per i lunghi affinamenti, tra botti di rovere e tonneaux, sono scelti con grande sensibilità.