

Arvelé

FREISA D'ASTI DOC SUPERIORE

“Le parentele inaspettate della Freisa”: così titola la ricerca dell’università di Torino che ha evidenziato mediante analisi genetiche un rapporto di primogenitura o di diretta discendenza fra il vitigno Freisa ed il Nebbiolo. Una lavorazione particolarmente accurata in vigneto con rese bassissime per ottenere una perfetta maturazione delle uve, quasi al limite dell’appassimento, e un successivo passaggio del vino in barriques di primo e secondo passaggio, ci propongono un inaspettato prodotto di grande morbidezza al palato, con un frutto cremoso, dove i sentori di prugna predominano e si legano armoniosamente alla vaniglia del legno. Una Freisa molto importante, unica nella sua complessità, che sin dai primi assaggi, effettuati quando il prodotto era imbottigliato da poche settimane, ha sorpreso gli intenditori rivelando le grandissime potenzialità di questo nobile ma quasi sconosciuto vitigno.

VITIGNO: 100% Freisa

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio Inox, 18 mesi in barrique

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marna argillosa grigio azzurra con importante componente calcarea

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 360m s.l.m. / SSE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Da un vigneto storico della collina del Cornareto in cui la produzione è stata contenuta in meno di 40 ql per ettaro, con una maturazione molto importante, al limite dell’appassimento, abbiamo selezionato le uve per questo vino.

Una vinificazione tradizionale con frequenti rimontaggi e delestages ha permesso di estrarre colore e tannino, dando al vino una struttura molto importante che garantisce una lunga evoluzione e longevità. Il passaggio di tutto il vino in barriques per circa 18 mesi ha permesso un lento ed ottimale dosaggio dell’ossigeno durante l’affinamento di questa splendida Freisa, rendendola morbida cremosa e persistente.



Note di Degustazione

COLORE: rubino compatto

PROFUMO: la surmaturazione e lunga macerazione portano l’Arvelé a essere caratterizzato dalle note tipiche del Freisa che virano sulla frutta matura e le spezie calde. Si riconoscono il pepe, l’incenso fino ad arrivare alla nota caratteristica di *goudron*.

Sensazioni scure come la grafite ed il sottobosco. Accenti balsamici emergono particolarmente dopo qualche anno di bottiglia.

GUSTO: al gusto esprime grande corpo, è consistente e mai banale. Il sorso è lungo e deciso, la parte alcolica si presenta in maniera vigorosa e sa reggere bene ogni abbinamento importante, tannini ben amalgamati e freschezza allentante.

ABBINAMENTI: la freschezza, struttura ed i profumi intensi dell’Arvelé si abbinano in modo perfetto per armonizzare piatti ricchi come le pappardelle al Ragù di Anatra, la faraona ripiena con mele e la sua salsa, fois gras e formaggi stagionati.