

Freisa d'Asti Doc Frizzante "Gigìn"

La Freisa d'Asti Doc Frizzante "Gigìn" è un vino rosso giovane per un consumo disinvolto e senza troppe cerimonie, un vino fragrante e decisamente mosso, di pronta beva e con un ampio spettro di utilizzazione a tavola.

Etichetta:

"Gigìn" è la damina piemontese dell'800, elegante e spiritosa, capace di catturare le simpatie e le attenzioni delle persone che incontra. Un disegno stilizzato la raffigura sull'etichetta di questo vino insieme a una evidente lettera "G". Proprio come il vino, giovane, armonico e accattivante, è capace di sedurre ogni degustatore, dal più professionale al consumatore in cerca di gratificazione.

Vigneto:

La vigna di Freisa (100%) dove si producono le uve per questo vino è localizzata sempre nel paese di Albugnano, ma nella Cascina Maiori, posta nella conca di Vezzolano, non lontano dall'omonima Abbazia, collina di grande tradizione per la coltivazione di Freisa e Malvasie. Il terreno è calcareo-argilloso con la frequente presenza di materiale ghiaioso che ne condiziona la compattezza. La vigna, esposta a sud e a un'altitudine di 350-400 metri slm, è stata impiantata tra il 2004 e il 2005.

Coltivazione:

La coltivazione manuale caratterizza anche questo vigneto di Freisa, con le lavorazioni periodiche condotte nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La fertilità è assicurata dall'apporto costante di sostanza organica. La difesa antiparassitaria, mirata e prudente, è affidata a principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia si svolge solitamente nell'ultima settimana di settembre.

Vinificazione:

La pigiatura soffice con diraspatura dei grappoli genera un mosto che fermenta in contenitori di acciaio a temperatura controllata (27-28°C) con macerazione di 7-8 giorni. A svinatura avvenuta, il vino nuovo matura per 4-5 mesi in contenitori di acciaio. A primavera dell'anno successivo alla vendemmia rifermenta per divenire frizzante e poi va in bottiglia, dove affina per almeno 2 mesi.

Uomo:

In azienda, ogni spazio ha il suo responsabile di riferimento. In vigneto è Franco Binello, affiancato da papà Simone. In cantina, lavora Andrea Binello con il papà Matteo. In vigna come in cantina, tecnica, tecnologia e tradizione di famiglia convivono in perfetta armonia.

Degustazione:

Rubino bello e splendente è il colore, con lievi sfumature violette. Caratterizzano il profumo le classiche note di lampone e frutti rossi in genere. In bocca è fresco e fragrante, con una decisa vivacità che rallegra il sapore. Sono nella norma le sottili spigolosità tanniche di origine varietale.

Abbinamenti:

A tavola, questa Freisa d'Asti Frizzante è vino da tutto pasto, ma la sua vivacità lo fa preferire con vari tipi di salumi, in particolare quelli cotti e crudi di tradizione contadina. E, poi, gli antipasti di carne, le paste lunghe e ripiene e i secondi di carni bianche grigliate o salsate.

Longevità:

La Freisa d'Asti Doc Frizzante "Gigìn" non è vino da invecchiamento, ma tenuto in condizioni ottimali può essere conservato anche per 3-5 anni dalla vendemmia.