

Freisa d'Asti Doc Superiore "Linda"

La Freisa d'Asti Doc Superiore "Linda" è un vino rosso di bella struttura e affinamento, preparato per un consumo meditato e destinato alle occasioni importanti della giornata e dell'anno. È vino di bella pienezza e longevità.

Etichetta:

"Linda" è la piccola figlia di Franco Binello, alla quale l'azienda ha dedicato questo vino in segno di accoglienza e buona fortuna. Caratterizza l'etichetta la figura di una bimba dai riccioli d'oro che ostenta con orgoglio il suo palloncino colorato a forma di foglia di vite. Una bimba orgogliosa che guarda lontano, come la longevità di questo vino che promette una lunga prospettiva nel tempo.

Vigneto:

Sulle colline di Albugnano, nella Cascina Maiori, non lontano dall'Abbazia di Vezzolano, un vigneto di Freisa (100%) produce le uve per questo vino. La zona è da sempre assai vocata alla coltivazione di Freisa e Malvasia, grazie al suolo calcareo-argilloso sovente intervallato da materiale ghiaioso che ne riduce la compattezza. L'impianto della vigna, esposta a sud e all'altitudine di 350-400 metri slm, risale ai primi anni Duemila.

Coltivazione:

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

Vinificazione:

Dalla pigiatura soffice con diraspatura dei grappoli nasce un mosto generoso che fermenta in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C con macerazione di 10-12 giorni. Nel frattempo, una quota dell'uva (20%) è rimasta in vigneto a surmaturare. A svinatura avvenuta, la frazione di uva surmatura viene immessa intera nel vino nuovo secondo la pratica del "governo" toscano. Dopo questa fase, il vino nuovo illimpidisce per alcuni mesi in contenitori di acciaio e, nella primavera successiva alla vinificazione, incontra la botte da 10 ettolitri di rovere austriaco, dove soggiorna per 15-18 mesi, per poi andare in bottiglia e affinare ancora per 4-6 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:

Il colore è un bel rosso granata accompagnato da sottili riflessi rubini. Ampio e intenso è il profumo che segnala le classiche note di lampone e frutti rossi anche in confettura, assecondate dalle prime delicate sensazioni eteree e speziate. In bocca è caldo e avvolgente, sapido e persistente, con la nota acida controbilanciata da una tannicità setosa e armonizzante.

Abbinamenti:

A tavola, questa Freisa d'Asti Superiore predilige i piatti sontuosi e importanti come quelli a base di carni rosse con cotture al forno o in casseruola, i primi piatti di paste ripiene come gli agnolotti monferrini al ragù di carne e i formaggi di bella stagionatura.

Longevità:

La Freisa d'Asti Doc Superiore "Linda" è fatta apposta per sconfiggere le insidie del tempo e, perciò - in condizioni ottimali - può essere conservato anche per 8-10 anni dalla vendemmia.