

# Moscarella

PIEMONTE

D.O.C.

FREISA



Il toponimo è sito nella frazione di Noche, storicamente coltivata a vigneto. Da questa zona ben si scorgono il Bricco Laudana e Nivasco. Questo trio di bricchi che si guardano tra loro offrono splendidi scorci panoramici in ogni stagione dell'anno. I Benedettini del Vicino Bricco San Giorgio dove sorgeva un monastero coltivavano la vite in queste terre, tra cui un altro vitigno autoctono tradizionalmente declinato al femminile: La Freisa!

È un vitigno di notevole vigoria vegetativa, geneticamente parente un po' rustica del Nebbiolo. Di antica origine, è diffuso soprattutto nell'area situata tra le province di Torino (Chierese) e Asti (nord-ovest). Il vino, di colore rosso rubino netto, è di alta classe con profumi fruttati. Al palato rivela buona acidità ed una importante carica di tannini e possiede un livello insolitamente elevato di elementi antiossidanti.

**VITIGNO:** Freisa.

**TERRENO:** sabbioso.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud-est.

**SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ:** Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** la raccolta delle uve si effettua a metà del mese di settembre, preferibilmente al mattino per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi alla fase iniziale del processo di vinificazione.

**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.

**AFFINAMENTO:** 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.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**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.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** salumi e formaggi, carni bianche (coniglio alle erbe, tonno di coniglio), anche polente e patate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 °C.

**CAPACITÀ:** 3 l - 10 l.



VINCHIO VAGLIO