

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Freisa
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2025
Producteur	Vietti
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% freisa
Description	Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers crus de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). Entre-temps devenu l'un des domaines les plus reconnus d'Italie, le domaine fut racheté en 2016 par un fond d'investissement américain, bien que toujours aux mains de la famille Vietti.

Vietti est devenu l'un des principaux domaines d'Italie et se distingue par des vins de caractère identitaires. La qualité est phénoménale et constante sur l'ensemble de la gamme. Dans une région de premier plan comme le Piémont prévaut plus que nul part ailleurs la loi du plus fort : un domaine est valorisé en fonction de la position de ses vignobles. Au fil des années, la famille Curado/Vietti a su construire un patrimoine exceptionnel des meilleurs vignobles du Barolo. Vietti est aussi le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze villages autorisés à produire du Barolo et il a été le pionnier de la mise en bouteille de Barolo "single vineyard". En étant l'un des premiers domaines viticoles à exporter aux États-Unis, Vietti est rapidement devenu un grand nom dans le monde entier.

D'une belle couleur rouge rubis, ce vin Freisa présente des notes florales, des arômes de baies mûres et de goudron, et des notes de mûre. C'est un vin corsé et bien intégré, avec une acidité fraîche, des tanins riches et doux, de l'élégance, un excellent équilibre, une grande complexité et une finale longue et persistante. Ce vin Freisa est légèrement pétillant.

Servir sur pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, agneau, fromages doux

Vendange Octobre

Vinification Une partie des raisins reste en grappes entières lorsque le vin commence à fermenter. Parmi ceux qui sont pressés, une petite partie du moût non fermenté est immédiatement prélevée et congelée. Ensuite, le vin fermente pendant environ 15 jours, avec des remontages et des manipulations limités. À ce stade, le vin Freisa est laissé au repos dans de vieux récipients en bois, sans ajout de soufre, où il subit une fermentation malolactique. Avant le soutirage, le moût sucré est décongelé et fondu dans le vin. La totalité de la quantité est ensuite mise en bouteille. Le remuage, indispensable pour créer les fines bulles typiques que l'on ressent en bouche, est effectué et le vin continue à fermenter en bouteille.

Fermeture de bouteille bouchon en liège

Elevage Les bouteilles sont stockées verticalement dans un environnement frais pour assurer une fermentation en bouteille sans heurts.



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)