

Nom	Langhe Freisa
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Vietti
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% freisa
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
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 cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arnei en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). En 2016, le domaine a été racheté par un fonds d'investissement américain, mais il est resté fidèle à son héritage, où tradition et innovation se conjuguent pour créer des vins de classe mondiale. Vietti est devenu l'un des domaines viticoles les plus prestigieux d'Italie, reconnu pour ses vins au caractère affirmé. La qualité est exceptionnelle et constante sur l'ensemble de sa gamme. Dans des régions d'exception comme le Piémont, la valeur d'un domaine dépend avant tout de l'emplacement de ses vignobles. Au fil des ans, Vietti a constitué un patrimoine unique de parcelles d'exception à Barolo et Barbaresco. C'est même le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze communes autorisées à produire du Barolo, et l'un des premiers domaines à embouteiller des Barolo 'single vineyard'.
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.
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 90

