

Naam	Langhe Freisa
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Vietti
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Langhe
Druivensoorten	100% freisa
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Gelegen in het hart van de Langhe, in het schilderachtige dorp Castiglione Falletto, werd Landgoed Vietti in 1800 opgericht door Carlo Vietti. Het kreeg echter pas echt faam in de jaren '60, toen Luciana Vietti trouwde met Alfredo Curado, oenoloog en gepassioneerd kunstliefhebber. De visie van Alfredo legde de basis voor het domein zoals we het vandaag kennen. Hij realiseerde baanbrekende prestaties, waaronder de creatie van één van Barolo's eerste cru's, Rocche di Castiglione (1961), de introductie van de monocépage Arneis (1967) en de ontwikkeling van de iconische auteursetiketten (1974). In 2016 werd het domein overgenomen door een Amerikaans investeringsfonds, maar het bleef trouw aan zijn erfgoed, waarbij traditie en innovatie samenkomen om wijnen van wereldklasse te creëren. Vietti is uitgegroeid tot één van de meest toonaangevende wijnhuizen van Italië, bekend om wijnen met een uitgesproken eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's zoals Piemonte geldt meer dan elders de wet van de sterkste: je waarde wordt grotendeels bepaald door de ligging van je wijngaarden. Vietti heeft in de loop der jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco opgebouwd. Het is zelfs de enige producent met wijngaarden in alle elf dorpen die Barolo mogen produceren, en was een van de eerste wijnhuizen die 'single vineyard' Barolo's bottelden. De Freisa heeft een mooie robijnrode kleur. In de neus vinden we florale tonen, aroma's van rijpe bessen en teer, en hints van braam. Volle en goed geïntegreerde wijn met frisse zuren, rijke en zachte tannines, elegantie, uitstekende balans, enorme complexiteit en een lange, aanhoudende afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, lams- en schapenvlees, zachte of jonge kaas
Oorsprong	
Oogst	Oktober.
Vinificatie	Een deel van de druiven blijft in hele trossen achter wanneer de wijn begint te gisten. Van de geperste druiven wordt onmiddellijk een klein deel ongegiste most genomen en ingevroren. Hierna gist de wijn ongeveer 15 dagen, met beperkte pompbeurten en handelingen. Dan laat men de Freisa wijn rusten in oude houten vaten, zonder toegevoegde zwavel, waar hij de malolactische gisting ondergaat. Voor het uitlekken wordt de zoete most ontdood en bij de wijn gevoegd. Vervolgens wordt de hele hoeveelheid gebotteld. "Remuage" - een proces dat essentieel is voor het ontstaan van sprankelende wijnen - wordt uitgevoerd en de wijn gist verder in de fles.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	De flessen worden verticaal opgeslagen in een koele omgeving om een vlotte gisting in de fles te garanderen.
Recensentscores	Antonio Galloni, Vinous: 90

