

Fleisa

Monferrato Freisa DOC

Annata › 2018

Varietà › Freisa

Vol. › 15%

Caratteristiche › Colore rubino scuro. Al naso esprime profumi di prugna, frutto sotto spirito, spezie e cacao. In bocca è minerale, strutturato, equilibrato e con una trama tannica ampia ed avvolgente. Il finale lunghissimo.

La Fleisa è il nostro tesoro più prezioso. Gelosamente custodito nel infernot sotto la chiesa della Madonna delle Grazie, viene prodotto solo nelle annate migliori (l'ultima annata disponibile era la 2009) e in quantitativi limitatissimi. Nell'annata 2012 abbiamo imbottigliato 600 bottiglie numerate a mano una ad una.

Assaggiare la Fleisa 2012 è un'esperienza fantastica che permette di scoprire ed apprezzare le qualità delle freisa come la sua consistenza, la complessità ed la profondità!

Il vigneto è nascosto dentro un folto bosco situato sotto la chiesa di Treville. La lavorazione in vigna avviene con estrema cura e quasi completamente a mano.

La fermentazione avviene con lieviti indigeni in tini d'acciaio e con tradizionale tecnica del cappello sommerso. L'affinamento avviene per in piccole botti di rovere francese e in bottiglia per almeno 7 anni.