



PAITIN



Rivoli è una regione a Sud di Alba che comprende tre colline, la cascina Rivoli, Ca Veja e Bonina. Da questi terreni nasce la nostra Freisa, terre bianche dove nelle parti più fresche viene cresciuto questo vitigno che come il nebbiolo gode delle terre bianche per la sua migliore espressione. In questa zona franca tra Barolo e Barbaresco fortunatamente è ancora coltivato questo vitigno che sta poco per volta sparendo dalle zone limitrofe.

PRIMA ANNATA: Difficile risalire al primo Freisa della famiglia, Giuseppe Elia possedeva delle piante che vennero vinificate da suo nipote Secondo fino al 1968. Riparte la produzione di Freisa solamente nel 2018, 50 anni dopo, in seguito alla decisione dei figli di Secondo: Giovanni e Silvano spinti dal nipote Luca. Per far riconoscere il potenziale di questo vitigno in lenta estinzione tanto dalle tavole quanto dalle colline delle Langhe.

UVAGGIO: 100% Freisa.

TERRENO: Terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose situate nella zona più ad Ovest della località Rivoli di Alba, nei pressi della Cascina Bonina.

ESPOSIZIONE ed ALTTUDINE: Ovest, 260-300 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1980.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalcatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Freisa è oggetto di pigiadiraspatura, in seguito fermenta e macera per circa 10 giorni in acciaio. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa circa 6 o più mesi. I legni sono normalmente botti di volume tra i 10 e 25 ettolitri, di rovere di Slavonia con un'età media di 10 anni.