

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

FREISA KYÈ® 2013

Selezioni di Vigneto



“ Kyè®: il sole o la luna? Per noi la seduzione della freisa, antico vitigno piemontese, vino dalle qualità inconfondibili, fiero e indomabile. ”

Milena e Aldo Vajra

DESCRIZIONE: La Freisa è un vitigno nobile, raro e in lotta per la sopravvivenza. Parte integrante della storia e dell'identità piemontese fin da tempi antichi, la Freisa è uno dei parenti più prossimi del Nebbiolo, come dimostrato nel 2004 dalla Prof.ssa Anna Schneider dell'Università di Torino. Il nostro Kyè® è il tributo alla Freisa ed alla sua grande e selvatica personalità.

VARIETA': 100% Freisa

VIGNETI E TERROIR: Vigneto San Ponzio, Comune di Barolo. Altitudine tra i 390 e i 410 metri s.l.m., terreno argilloso ed una raccolta di ceppi selezionati da Aldo Vajra nel 1979-1980.

ANNATA: L'annata è iniziata in ritardo, ma ha subito una virata molto positiva a partire dal mese di luglio. Un agosto e un settembre piuttosto caldi hanno condotto verso una delle più belle vendemmie di questi anni.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Il momento ottimale per la vendemmia della Freisa è scandito dall'alternarsi di giorni autunnali ancora caldi e di notti fredde: in genere si colloca nella seconda metà di Ottobre, 20/30 giorni più tardi che nella media comune. L'eliminazione del raspo, la parte più acida e con la maggiore carica di tannini verdi, è un processo indispensabile. Ad una fermentazione piuttosto lunga, che permette la trasmigrazione dei tannini dall'uva al vino, segue la fermentazione malolattica, altrettanto indispensabile per questa varietà dai tratti così selvatici. Un affinamento di 12-18 mesi, a seconda dell'annata, parte in botti di Rovere di Slavonia e parte in barriques, dona il necessario equilibrio al vino.

AFFINAMENTO: 18 mesi di affinamento in botti grandi di Slavonia da 25 hl, in annate generose quali la 2013.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rubino profondo. Note di bacche rosse, tabacco, rose e pepe bianco, intervallate da fieno ed erbe di campo. Un corpo pieno, bilanciato in acidità e alcolicità (acidità e alcol). Un vino sapido e ricco, con un lungo finale di frutta scura e spezie.