

## 2018 La Selva di Moirano Freisa Monferrato DOC

Scarpa | Piemont

Die Rebsorte Freisa ist tanninbetont, hat eine spritzige Säure und einen würzigen Duft. Genanalysen lassen eine Verwandtschaft zu Viognier und Nebbiolo vermuten. Oft findet man Freisa halbtrocken und schäumend ausgebaut.

Nicht so dieser Freisa von Scarpa. Komplett durchgegoren, geradlinig und klar mit einem angenehmen Duft nach Rauch, einem guten Gerbstoffgrip und einer schönen Länge. Trotz der eher hellen Farbe hat der Wein eine feste Struktur. Die Trauben wachsen auf nach Osten ausgerichteten, roten Lehm Böden in einer Höhe von 400 Metern über dem Meeresspiegel und werden erst im Oktober von Hand gelesen. Nach einer Mazeration von 12 Tagen auf den Schalen wird der Freisa kontrolliert vergoren und reift danach für mindestens 24 Monate im Edelstahl.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	ziegelrot
<b>Duft</b>	Rauch, rote Kirsche, Speck
<b>Geschmack</b>	belebende Säure, kerniges Tannin, rustikal

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

Ei mit Trüffel, helles Fleisch, Pasta mit Trüffel

### Produzent

Das historische Weingut Scarpa erzeugt in Monferrato auf 22 Hektar Rebfläche circa 100 000 Flaschen Wein pro Jahr. Das Terroir, die nachhaltige Praktiken in den Weinbergen und eine lange Flaschenreife im Keller sind die wichtigsten Kriterien Scarpas für die Weinproduktion. Das Weingut ist jedoch nicht nur bekannt für die großen Rebsorten des Piemonts, Barbera und Nebbiolo, sondern auch für Spitzenweine aus den autochthonen Trauben Freisa, Ruché, Brachetto und Pelaverga, die man sehr selten reinsortig verkosten kann.

<b>Gründungsjahr</b>	1854
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	18
<b>Rebfläche</b>	22 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	100 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa, Pelaverga, Brachetto, Rouchet

Scarpa Nizza Monferrato | Via Montegrappa 6 | IT 14049 Nizza Monferrato