

2020 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. Komplet durchgeegoren, 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

Farbe	ziegelrot
Duft	Rauch, rote Kirsche, Speck
Geschmack	belebende Säure, kerniges Tannin, rustikal

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	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.

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

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