2021 Freisa Monferrato DOC

Scarpa | Piemont



Die Rebsorte Freisa ist nichts für Zartbesaitete. Viel Tannin, lebendige Säure, würziger Duft. Genetisch wird sie in die Nähe von Nebbiolo und Viognier gerückt, stilistisch landet sie oft halbtrocken oder schäumend im Glas.Nicht so bei Scarpa. Der Freisa Monferrato DOC geht den geraden Weg: komplett durchgegoren, trocken, klar und kompromisslos. In der Nase rote Beeren, allen voran Himbeere, dazu feine Würze und ein Hauch Rauch. Am Gaumen straff, mit spürbarem Gerbstoffgrip, frischer Säure und erstaunlicher Länge.
Die eher helle Farbe des Freisa Monferrato DOC täuscht. Er hat Struktur und Rückgrat. Die Trauben stammen von nach Osten ausgerichteten Weinbergen auf roten Lehmböden in 400 Metern Höhe bei Acqui Terme. Handlese im Oktober, 12 Tage Maischestandzeit, danach 24 Monate Ausbau im Edelstahl. Das Ergebnis ist präzise und langlebig, locker über 15 Jahre, und ein großartiger Partner zu Fleischravioli.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2037
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Fleischravioli, Agnolotti, deftiges Vesper

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 Flaschenreifung 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, Bracchetto, Rouchet

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