

## **Freisa d'Asti Doc Frizzante "Gigìn"**

La Freisa d'Asti Doc Frizzante "Gigìn" è un vino rosso giovane per un consumo disinvolto e senza troppe cerimonie, un vino fragrante e decisamente mosso, di pronta beva e con un ampio spettro di utilizzazione a tavola.

### ***Etichetta:***

"Gigìn" è la damina piemontese dell'800, elegante e spiritosa, capace di catturare le simpatie e le attenzioni delle persone che incontra. Un disegno stilizzato la raffigura sull'etichetta di questo vino insieme a una evidente lettera "G". Proprio come il vino, giovane, armonico e accattivante, è capace di sedurre ogni degustatore, dal più professionale al consumatore in cerca di gratificazione.

### ***Vigneto:***

La vigna di Freisa (100%) dove si producono le uve per questo vino è localizzata sempre nel paese di Albugnano, ma nella Cascina Maiori, posta nella conca di Vezzolano, non lontano dall'omonima Abbazia, collina di grande tradizione per la coltivazione di Freisa e Malvasie. Il terreno è calcareo-argilloso con la frequente presenza di materiale ghiaioso che ne condiziona la compattezza. La vigna, esposta a sud e a un'altitudine di 350-400 metri slm, è stata impiantata tra il 2004 e il 2005.

### ***Coltivazione:***

La coltivazione manuale caratterizza anche questo vigneto di Freisa, con le lavorazioni periodiche condotte nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La fertilità è assicurata dall'apporto costante di sostanza organica. La difesa antiparassitaria, mirata e prudente, è affidata a principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia si svolge solitamente nell'ultima settimana di settembre.

### ***Vinificazione:***

La pigiatura soffice con diraspatura dei grappoli genera un mosto che fermenta in contenitori di acciaio a temperatura controllata (27-28°C) con macerazione di 7-8 giorni. A svinatura avvenuta, il vino nuovo matura per 4-5 mesi in contenitori di acciaio. A primavera dell'anno successivo alla vendemmia rifermenta per divenire frizzante e poi va in bottiglia, dove affina per almeno 2 mesi.

### ***Uomo:***

In azienda, ogni spazio ha il suo responsabile di riferimento. In vigneto è Franco Binello, affiancato da papà Simone. In cantina, lavora Andrea Binello con il papà Matteo. In vigna come in cantina, tecnica, tecnologia e tradizione di famiglia convivono in perfetta armonia.

### ***Degustazione:***

Rubino bello e splendente è il colore, con lievi sfumature violette. Caratterizzano il profumo le classiche note di lampone e frutti rossi in genere. In bocca è fresco e fragrante, con una decisa vivacità che rallegra il sapore. Sono nella norma le sottili spigolosità tanniche di origine varietale.

### ***Abbinamenti:***

A tavola, questa Freisa d'Asti Frizzante è vino da tutto pasto, ma la sua vivacità lo fa preferire con vari tipi di salumi, in particolare quelli cotti e crudi di tradizione contadina. E, poi, gli antipasti di carne, le paste lunghe e ripiene e i secondi di carni bianche grigliate o salsate.

### ***Longevità:***

La Freisa d'Asti Doc Frizzante "Gigìn" non è vino da invecchiamento, ma tenuto in condizioni ottimali può essere conservato anche per 3-5 anni dalla vendemmia.

## **Freisa d'Asti Doc Sparkling "Gigìn"**

The Freisa d'Asti Doc Sparkling "Gigìn" is a young red wine easy and relaxed to drink, a fragrant and fizzy wine for all occasions.

Label:

"Gigìn" is the Piedmontese lady of the 19th century, elegant and witty, capable of capturing the sympathy and attention of the people she met. A stylized drawing depicts her on the label with an evident letter "G". Just like this wine: young, harmonious and captivating, capable of seducing every taster, from the most professional consumer to the one looking for simple gratification only.

Vineyard:

The 100% Freisa vineyard is located in the village of Albugnano, at Cascina Maiori exactly, in the Vezzolano basin not far from the homonymous Abbey, on a hill with a great tradition for the cultivation of Freisa and Malvasia. The soil is calcareous-clayey with the big presence of gravelly material that influences its compactness. The vineyard, facing south and at an altitude of 350-400 meters above sea level, was planted between 2004 and 2005.

Cultivation:

Manual cultivation also characterizes this Freisa vineyard, with periodic operations carried out in full respect of environment and landscape. Fertility is ensured by the constant supply of organic matter. The targeted and careful antiparasitic defense is entrusted to active ingredients with low environmental impact. Harvest usually takes place in the last week of September.

Vinification:

Soft pressing of the bunches and destemming are the starting process. The must then ferments in steel tank at a controlled temperature of 27-28°C and the maceration lasts for 7-8 days. After racking, the new wine ages for 4-5 months in steel tanks. The spring after, it is refermented to become sparkling and then goes to bottle, where it ages for at least 2 months.

Man:

Each area of the Winery has its reference person in charge. In the vineyard Franco Binello and his father Simone. In the cellar, Andrea Binello and his father Matteo. In the vineyard as in the cellar, technique, technology and family tradition coexist in perfect harmony.

Tasting:

The color is a beautiful and bright ruby, with slight violet hues. The classic notes of raspberry and red fruits characterize the perfume. In the mouth it is fresh and fragrant, with a nice vivacity that brightens the flavour. The subtle tannic angularities are typical of Freisa.

Pairings:

This Freisa d'Asti is a wine for the whole meal, but its vivacity makes it preferable with cured meats, in particular cooked and raw ones from the peasant tradition. Other pairings are with meat appetizers, stuffed pasta and second courses of grilled or sauced white meat.

Longevity:

The Freisa d'Asti Doc Sparkling "Gigìn" is not a wine for aging, but if it is carefully stored, then can have a 3-5 years life after the harvest.