

## **Freisa d'Asti Doc Superiore "Linda"**

La Freisa d'Asti Doc Superiore "Linda" è un vino rosso di bella struttura e affinamento, preparato per un consumo meditato e destinato alle occasioni importanti della giornata e dell'anno. È vino di bella pienezza e longevità.

### ***Etichetta:***

"Linda" è la piccola figlia di Franco Binello, alla quale l'azienda ha dedicato questo vino in segno di accoglienza e buona fortuna. Caratterizza l'etichetta la figura di una bimba dai riccioli d'oro che ostenta con orgoglio il suo palloncino colorato a forma di foglia di vite. Una bimba orgogliosa che guarda lontano, come la longevità di questo vino che promette una lunga prospettiva nel tempo.

### ***Vigneto:***

Sulle colline di Albugnano, nella Cascina Maiori, non lontano dall'Abbazia di Vezzolano, un vigneto di Freisa (100%) produce le uve per questo vino. La zona è da sempre assai vocata alla coltivazione di Freisa e Malvasia, grazie al suolo calcareo-argilloso sovente intervallato da materiale ghiaioso che ne riduce la compattezza. L'impianto della vigna, esposta a sud e all'altitudine di 350-400 metri s.l.m., risale ai primi anni Duemila.

### ***Coltivazione:***

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

### ***Vinificazione:***

Dalla pigiatura soffice con diraspatura dei grappoli nasce un mosto generoso che fermenta in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C con macerazione di 10-12 giorni. Nel frattempo, una quota dell'uva (20%) è rimasta in vigneto a surmaturare. A svinatura avvenuta, la frazione di uva surmatura viene immessa intera nel vino nuovo secondo la pratica del "governo" toscano. Dopo questa fase, il vino nuovo illimpidisce per alcuni mesi in contenitori di acciaio e, nella primavera successiva alla vinificazione, incontra la botte da 10 ettolitri di rovere austriaco, dove soggiorna per 15-18 mesi, per poi andare in bottiglia e affinare ancora per 4-6 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:***

Il colore è un bel rosso granata accompagnato da sottili riflessi rubini. Ampio e intenso è il profumo che segnala le classiche note di lampone e frutti rossi anche in confettura, assecondate dalle prime delicate sensazioni eteree e speziate. In bocca è caldo e avvolgente, sapido e persistente, con la nota acida controbilanciata da una tannicità setosa e armonizzante.

### ***Abbinamenti:***

A tavola, questa Freisa d'Asti Superiore predilige i piatti sontuosi e importanti come quelli a base di carni rosse con cotture al forno o in casseruola, i primi piatti di paste ripiene come gli agnolotti monferrini al ragù di carne e i formaggi di bella stagionatura.

### ***Longevità:***

La Freisa d'Asti Doc Superiore "Linda" è fatta apposta per sconfiggere le insidie del tempo e, perciò - in condizioni ottimali - può essere conservato anche per 8-10 anni dalla vendemmia.

## **Freisa d'Asti Doc Superiore "Linda"**

The Freisa d'Asti Doc Superiore "Linda" is a red wine of beautiful structure and refinement, prepared for a meditated consumption and intended for important occasions. It is a wine of beautiful fullness and longevity.

Label:

"Linda" is the little daughter of Franco Binello, to whom the winery has dedicated this wine as a sign of welcome and good luck. The label is characterized by the figure of a little girl with golden curls who proudly flaunts her colored balloon in the shape of a vine leaf. A proud little girl who looks into the distance, like the longevity of this wine which promises a long perspective over time.

Vineyard:

The 100% Freisa vineyard - where the grapes for this wine come from - is located on the hills of Albugnano, at the Cascina Maiori, close to the Vezzolano Abbey. This area has a great tradition for the cultivation of Freisa and Malvasia, thanks to the calcareous-clayey soil rich with gravelly material which reduces its compactness. The planting of the vineyard, facing south and at an altitude of 350-400 meters above sea level, dates back to the early 2000s.

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 10-12 days. In the meantime, a portion of the grapes (20%) remained in the vineyard to overripe. After racking, the fraction of overripe grapes is placed whole in the new wine according to the practice of the Tuscan "government". After this, the new wine clarifies for a few months in steel tanks and, in the following spring, goes to rest in the 10-hectolitre Austrian oak barrel, where it stays for 15-18 months, before being bottled and further refined for 4-6 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 garnet red with ruby reflections. Wide and intense, to the nose there are the classic notes of raspberry and red fruits even as a jam, supported by the first delicate ethereal and spicy sensations. In the mouth it is warm and enveloping, sapid and persistent, with the acidic note counterbalanced by silky and harmonizing tannins.

Pairings:

This Freisa d'Asti Superiore prefers sumptuous and important dishes such as red meat cooked in the oven or in a casserole, first courses with stuffed pasta such as Monferrato agnolotti with meat sauce and well-aged cheeses.

Longevity:

The Freisa d'Asti Doc Superiore "Linda" is made on purpose to defeat the pitfalls of time and, therefore - in optimal conditions - can also be kept for 8-10 years from the harvest.