

# FAVARO

VITICOLTORI A PIVERONE



## FREISA "F2"

LA FREISA È UN VITIGNO CHE DA SEMPRE VIENE ALLEVATO NELLE NOSTRE TERRE. UVA DALLA FORTE PERSONALITÀ E DIFFICILE DA DOMARE, PER NOI È UNA DIVERTENTE SFIDA FARNE UN VINO DI CARATTERE DALLE SFUMATURE GENTILI.

**VITIGNO:** Freisa 100%

**VIGNETO:** Vigna Riva Molini 0,20 HA, esposizione sud, 380 mt. s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TERRENO:** di origine morenica tendente al roccioso

**VENDEMMIA:** tra il 15 e il 25 settembre

**VINIFICAZIONE:** pigiadiraspatura soffice, macerazione di 5/7 giorni con 3 rimontaggi giornalieri. Fermentazione alla temperatura controllata di 24°C in vasca acciaio inox dove svolge la fermentazione malolattica

**AFFINAMENTO:** in vasca di acciaio fino a settembre, 1 mese minimo in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17°C

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 3 anni minimo

FREISA IS A VARIETY THAT HAS ALWAYS BEEN GROWN LOCALLY. IT HAS A STRONG PERSONALITY, IS NOT EASILY TAMED OR DOMESTICATED, AND PRESENTS US WITH THE CHALLENGE OF MAKING A WINE WITH CHARACTER THAT, AT THE SAME TIME, MAINTAINS THE SUBTLE NUANCES OF THE GRAPE.

**GRAPE VARIETY:** 100% Freisa

**VINEYARD:** Vigna Riva Molini 0.20 hectares, southern exposure, 380 mt. a.s.l.

**VINE TRAINING SYSTEM:** guyot

**TERRAIN:** morainal soil, tending to stone

**HARVEST:** between 20th and 25th September

**VINIFICATION:** soft pressing, maceration for 5/7 days, pumped-over 3 times daily; controlled fermentation at 24°C in stainless steel tanks followed by malolactic fermentation

**AGEING/MATURATION:** in stainless steel vats until September, bottled and cellared for a minimum of 1 month before release

**SERVING TEMPERATURE:** 17°C

**AGEING POTENTIAL:** 3 or more years

Azienda Agricola Benito Favaro

Strada Chiusure 1/bis  
10010 Piverone (TO)  
Tel/Fax +39 0125 72606  
info@cantinafavaro.it  
www.cantinafavaro.it

