

VINOVIP A FORTE DEI MARMI: I ROSSI DEL PIEMONTE

da Laura Bertozzi | Lug 8, 2018 | DIARIO DIVINO, DIVINO | 0 commenti

Dopo aver degustato [bollicine](#) (soprattutto) ed anche qualche [bianco](#) a Vinovip a Forte dei Marmi, mi sono dedicata ai vini piemontesi e voglio parlarvi di quelli che più mi hanno colpita. Come sapete adoro il Piemonte, terra particolarmente vocata per la produzione vitivinicola, non solo per quanto riguarda il Re Barolo ed il Barbaresco, ma anche per moltissimi altri autoctoni, dalla Barbera, alla Freisa, al Dolcetto, ai meno conosciuti Nascetta e Favorita (parente stretta del Vermentino), di cui ho già scritto nel blog. Vinovip ha riunito un nutrito ottimo gruppo di produttori piemontesi, eccone alcuni.

Ho cominciato gli assaggi proprio dalla Freisa della **TENUTA SANTA CATERINA**. Il territorio è quello del Monferrato, a Grazzano Badoglio, sede di un'abbazia benedettina già nel 961. La parola d'ordine dell'azienda è selezione: ad ogni vitigno corrisponde un tipo di terreno ed ogni vigneto, con le sue peculiari caratteristiche, è un cru, per produrre vini dalla forte identità.



Il **Sorì di Giul, Freisa d'Asti Superiore Doc 2013** portato a Vinovip è frutto appunto di un sorì di un ettaro, vale a dire di un terreno esposto a solatio. Il vino affina in tonneau per 2 anni. Il colore è scarico ed assomiglia al nebbiolo, ma è dovuto al fatto che comincia ad avere qualche anno ed anche dell'effetto del legno della botte sugli antociani, non perché sia tipico della Freisa. Al naso il profumo è dolce di ciliegia e prugna ma anche di fieno, timo, tostatura del legno e chiodi di garofano. In bocca non ha un gran corpo ma è rotondo, fresco vivo e sapido. E' una delle Freise migliori mai provate, con una complessità ed eleganza di profumi sorprendente e la sensazione tattile piacevolissima, che vi consiglio assolutamente di provare...ve la ricorderete!

<http://www.divinosenzaglutine.it/vinovip-a-forte-dei-marmi-i-rossi-del-piemonte/>