

# FREISA

Associazione Più Freisa

## Freisa in Primo Piano: Una Giornata di Esplorazione e Scoperta nel cuore del Paesaggio Vitivinicolo Piemontese 22 APRILE

L'Associazione Più Freisa è lieta di annunciare il primo appuntamento interamente dedicato allo storico vitigno Freisa, simbolo dell'identità vitivinicola del Piemonte.

Con un interesse crescente e una rinascita senza precedenti, la Freisa si prepara a stupire e incantare i palati più esigenti.

In programma per il **22 aprile** presso la sede del **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, una Masterclass di approfondimento e scoperta guidata dal giornalista enologico Gianni Fabrizio. Destinata ad un numero limitato di professionisti Ho.re.ca e giornalisti, questa sessione di approfondimento offrirà un'esclusiva opportunità di esplorare la storia, le caratteristiche e le potenzialità della Freisa, raccontate in uno scenario insolito, all'interno della Torre del Castello di Costigliole d'Asti.

Negli spazi del Consorzio presso il Castello di Costigliole d'Asti, gli operatori del settore avranno l'opportunità di immergersi in un affascinante **tasting table**, dove **oltre venti rinomati produttori** presenteranno le loro etichette di Freisa. Inoltre, un banco di degustazione di **annate vecchie** consentirà di analizzare **l'evoluzione nel tempo del vitigno**, svelando la sua straordinaria longevità e complessità. I banchi di degustazione saranno anche aperti al pubblico e ai wine lovers, previa registrazione.

La **Freisa**, con le sue caratteristiche di frutto croccante, spezie e beva fragrante, sta vivendo una rinascita senza precedenti. Questo appuntamento mira a esaltare il vitigno e a promuovere la sua conoscenza, raccontando la sua storia e le sue **peculiarità uniche**.

L'Associazione Più Freisa e i suoi **produttori** saranno presenti con i loro **banchi d'assaggio**, pronti a condividere la loro passione e a far degustare la Freisa in tutta la sua unicità. Non perdere l'opportunità di scoprire **le nuove tendenze della Freisa** e di assaporare i territori e le annate che la rendono così affascinante.

### Programma

Presso Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 12 14055 Costigliole d'Asti (AT)

Ore 16.00 – 20.00 apertura banchi con degustazione di diverse etichette Freisa e un banco dedicato alle sole annate vecchie

Ore 17.00- 18.00 Masterclass su selezionate etichette di Freisa a cura di Gianni Fabrizio

La mescita sarà a cura dei sommelier Ais Piemonte

### Per Informazioni e RegISTRAZIONI

Per ulteriori informazioni sull'evento e per registrarsi alla Masterclass e alla degustazione, vi invitiamo a compilare il link qui di seguito

<https://forms.gle/XNTXft25QUkFruVE8>

REALIZZATO GRAZIE AL CONTRIBUTO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
"Europa investe nelle zone rurali"  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottoprogramma 2.2



Unisciti a noi per una giornata indimenticabile all'insegna della Freisa, una celebrazione del rinascimento di questo storico vitigno, simbolo del Piemonte.

### **L'Associazione Più Freisa**

Nel nostro DNA: tutelare, promuovere, valorizzare le unicità e le particolarità di un vitigno autoctono, capace di grandi sorprese. Un vitigno antico, di cui si trovano testimonianze già nel Cinquecento e che condivide, con il Nebbiolo, un patrimonio genetico dell'85%.

L'Associazione incarna un progetto capillare e ambizioso, che si prefigge di accrescere la conoscenza e l'apprezzamento della Freisa attraverso attività rivolte al consumatore ma anche agli operatori di settore. Partendo dal territorio e dalla conservazione della cultura locale, con la crescita di una consapevolezza ambientale, orientata a ridurre l'utilizzo di prodotti chimici in vigna e mantenere un'elevata qualità in cantina, che è il frutto di un percorso sperimentale con l'Università degli Studi di Torino - Facoltà di Agraria. È grazie alla ricerca costante, infatti, che gli spiccati tannini della Freisa, gestiti con cura "scientifica" in vigna e in cantina, ci permettono di ottenere un vino equilibrato, fruttato e persistente, di struttura e lungo.

Un eccellente vino di nicchia che racconta di suggestivi paesaggi collinari, sentieri di Langa, preziosi tesori del Romanico che costellano le vigne del Monferrato e del Torinese, un'eredità storica secolare che fa da teatro alle Cantine produttrici dell'Associazione Più Freisa, pronte ad accogliere un turismo locale e internazionale con passeggiate inedite e degustazioni guidate.

*L'Associazione Più Freisa si propone la tutela e la promozione del vitigno e del vino Freisa che, con i suoi quasi 1000 ettari vitati e la sua diffusione dal Torinese al Basso Monferrato Astigiano alle Langhe, ai Colli Tortonesi, si presenta con sette Doc – Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Langhe Freisa, Monferrato Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa e Piemonte Freisa. I soci dell'Associazione, che hanno unito le forze per una promozione congiunta, sono: Adriano Marco e Vittorio, Azienda Agricola Roggero, Azienda Agricola 499, Azienda Agricola Valente Fea, Cantine Balbiano, Ca' del Prete, Cantina Dellerba, Cascina Bricchetto di Ezio Tartaglino, Cascina Corte, Cascina Gilli, Cascina Quarino, Castello di Gabiano, Crotin 1897, Garrone Evasio e Figli, Erede di Chiappone Armando, La Montagnetta, Claudio Mariotto, Paitin, Pianforito, Stefano Rossotto, Tenuta Tamburnin, Tenuta Santa Caterina, Terre dei Santi.*

Per maggiori dettagli:

Sara Sacco Botto [info@piufreisa.it](mailto:info@piufreisa.it) <https://www.piufreisa.it/>

REALIZZATO GRAZIE AL CONTRIBUTO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale  
Il futuro investe nella zona rurale  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottoprogramma 2.2

