



*Coureur
des vignes*



ARIS FREISA

CROTIN 1897

DOC FREISA D'ASTI, MONFERRATO, ITALIE

LE PRODUCTEUR

À quelques kilomètres d'Asti dans la commune de Mareto, sur les collines du Monferrato, sont nés le chai et la ferme Crotin 1897. Le domaine œuvre à la production de vins DOC et DOCG à partir de vignobles cultivés selon l'agriculture biologique. Les seuls traitements autorisés sont à base de cuivre et de soufre, et il n'y a clairement pas de désherbage ni de fertilisation chimique. La fertilité du sol est garantie par l'engrais vert et le fumier des moutons de la ferme. Pour la famille Russo, « le bio signifie le respect et donc la connaissance des outils pour obtenir les meilleurs produits et il va sans dire qu'ils sont naturels ».

LE VIN

Les collines qui abritent les vignobles sont principalement constituées d'argiles et de sables marins avec une dotation de fossiles datant du Pliocène Villafranchiano Superiore. Cette conformation particulière des sols aide le domaine à avoir des vins extrêmement originaux. Le fossile de coquillage sur l'étiquette principale illustre ce terroir singulier dans lequel un cépage original comme le freisa s'épanouit avec éloquence!

Bien que le Freisa soit une variété parmi les plus anciennes du Piémont, il est rarement vinifié seul. Seulement 5000 bouteilles de cette cuvée monocépage sont produites et c'est une extraordinaire occasion de découvrir le Freisa.

On attribue à ce cépage des arômes de fruits rouges et un profil digeste. La cuvée Aris n'a subi ni filtration ni collage, afin de préserver toutes les qualités du raisin. Sa robe fuscia et son nez fragrant de framboise, de fraise et de violette sont invitants. Le fruité prédomine en bouche. La trame tannique est parfaitement tendue et la finale précise et droite. On peut l'oser à l'apéro avec quelques légumes grillés accompagnés d'houmous et de croûtons. Il fera aussi belle figure avec les charcuteries et les grillades de porc!

DONNEES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Freisa
- Vinification & élevage : en cuves d'acier inoxydable
- Sols : anciens fonds marins, limon, argile
- Degré d'alcool : 13%



Code SAQ : +15182513

