

GUIDA COMPLETA AL VITIGNO

FREISA

Tipologie · Zone · Terreni · Caratteristiche · Metodi di Produzione

1. Origini e Storia del Vitigno

La Freisa è uno dei vitigni autoctoni più antichi e affascinanti del Piemonte, con una storia documentata che risale al 1517, anno in cui viene citata in un registro delle spese della corte dei Savoia con il nome di 'Fresia'. È un vitigno profondamente legato all'identità culturale e gastronomica piemontese, tanto da essere considerato uno dei simboli enologici della regione insieme a Nebbiolo, Barbera e Dolcetto.

Le origini geografiche del vitigno sono ancora oggetto di dibattito tra gli ampelografi. La tesi più accreditata lo vuole originario del Monferrato astigiano, in particolare della zona di Chieri, dove storicamente era coltivato con grande densità. La seconda ipotesi lo collega alle colline del Torinese, dove ancora oggi sopravvive nella denominazione Freisa di Chieri DOC. Studi genetici recenti condotti dall'Università di Torino hanno stabilito che la Freisa è imparentata con il Nebbiolo, condividendo con esso parte del patrimonio genetico e alcune caratteristiche aromatiche.

Per secoli la Freisa fu vinificata quasi esclusivamente nelle versioni dolce e frizzante, prodotte secondo la tradizione piemontese del 'rifermentato in bottiglia': la presa di spuma naturale avveniva direttamente nella bottiglia, con il residuo zuccherino che conferiva al vino quella dolcezza caratteristica tanto apprezzata dalle corti sabaude. Questa pratica, ancora oggi diffusa, è il tratto più identitario del vitigno.

Il Novecento ha portato una progressiva diversificazione degli stili: accanto alla versione tradizionale dolce e frizzante si sono affermate versioni secche, ferme e affinamento in legno, che hanno aperto la strada a interpretazioni di grande complessità e longevità. Il vino secco e fermo ha però faticato a imporsi sul mercato, e ancora oggi la Freisa è spesso sottovalutata rispetto ad altri vitigni piemontesi di pari potenziale qualitativo.

> **Curiosità storica:** La Freisa era il vino prediletto di Camillo Benso, Conte di Cavour, primo ministro del Regno di Sardegna e padre del Risorgimento italiano. Cavour produceva Freisa nelle sue tenute di Grinzane (oggi Grinzane Cavour, CN) e la considerava il vino più rappresentativo del Piemonte. Questa passione contribuì a diffondere la fama della Freisa tra le aristocrazie europee del XIX secolo.

2. Caratteristiche Ampelografiche

La Freisa appartiene alla specie Vitis vinifera e presenta caratteri morfologici ben definiti che la rendono riconoscibile in campo. La sua parentela genetica con il Nebbiolo si riflette in alcune somiglianze strutturali, ma il profilo aromatico e gustativo è decisamente distinto.

2.1 Morfologia della Pianta

Parte della Pianta	Descrizione
Gemma apicale	Cotonosa, bianco-verdastra con riflessi rosati alla apertura
Foglia adulta	Media, pentagonale, trilobata o pentalobata; seni peziolare a V aperta
Pagina superiore	Verde brillante, glabra, nervature evidenti
Pagina inferiore	Aracnoidea, con peluria sulle nervature principali

Grappolo	Medio, cilindrico-piramidale, spesso con un'ala pronunciata; da mediamente compatto a spargolo
Acino	Medio-piccolo, sferoidale, buccia blu-nero con abbondante pruina bluastra
Polpa	Molle, non colorata, scivolosa; succo limpido e abbondante
Vinaccioli	2-3 per acino, di medie dimensioni
Fioritura	Ermafrodita, autoferile; allegagione buona ma variabile
Maturazione	Media: seconda-terza decade di settembre; simile a Barbera, dopo Dolcetto

2.2 Caratteristiche Vegeto-Produttive

- Vigore: medio-elevato, tende alla sovrapproduzione nei terreni fertili
- Fertilità: elevata; gemme fertili dalla base
- Produttività: abbondante e costante – controllo rigoroso della resa fondamentale per la qualità
- Resistenza alle malattie: discreta; sensibile a oidio e peronospora nelle annate umide; buccia mediamente resistente alla botrite
- Germogliamento: mediamente precoce (metà aprile) – moderato rischio di gelate tardive
- Sensibilità alla siccità: moderata; soffre nelle estati molto aride senza riserve idriche nel suolo
- Caratteristica peculiare: la Freisa tende a non completare sempre la fermentazione alcolica in modo uniforme, lasciando residui zuccherini naturali – tratto alla base della versione amabile e frizzante

2.3 Relazione Genetica con il Nebbiolo

Parentela genetica accertata: Studi di genetica molecolare (Schneider et al., 2004; Università di Torino) hanno dimostrato che la Freisa condivide con il Nebbiolo un genitore comune. Questa relazione si riflette in alcune caratteristiche condivise: elevata acidità tartarica, tannini di buona struttura, e soprattutto la caratteristica aromatica dei frutti di bosco e della rosa, tipici di entrambi i vitigni.

Differenze fondamentali: Nonostante la parentela, la Freisa matura prima del Nebbiolo, produce grappoli più grandi e compatti, e sviluppa profili aromatici con componenti floreali e fruttate più immediate e meno tannica nelle versioni base. La longevità del Nebbiolo supera generalmente quella della Freisa.

2.4 Biotipi Principali

Biotipo	Caratteristiche	Diffusione
Freisa Piccola	Grappolo più piccolo e compatto, acini minuti, colore intensissimo, tannini marcati, maggiore concentrazione aromatica	Colline di Chieri, Langhe, zone di qualità

Freisa Grossa	Grappolo grande, acini più voluminosi, produttività più elevata, colore meno intenso, vino più leggero e pronto	Zone pianeggianti, produzione di volume
Selezioni massali storiche	Mantenute dai produttori artigianali nei vigneti più vecchi; massima espressione territoriale; caratteri intermedi tra i due biotipi principali	Vigneti storici di Chieri, Asti, Langhe

3. Terreni e Pedologia

La Freisa si adatta bene a diversi tipi di suolo, ma esprime il suo miglior potenziale qualitativo su terreni specifici. La sua naturale acidità tartarica elevata è esaltata dai suoli calcarei e marnosi, mentre tende a produrre vini eccessivamente morbidi e privi di carattere sui terreni troppo fertili.

3.1 Tipologie di Suolo e Influenza sul Vino

Tipo di Suolo	Caratteristiche Fisico-Chimiche	Effetto sul Vino	Zone Tipiche
Argillo-calcareo (Elveziano)	Argilla 25-45%, calcare attivo, pH 7,5-8, struttura compatta ma drenante in pendio	Massima espressione: struttura, acidità vivace, colore intenso, longevità, profumi complessi	Chieri (TO), Monferrato astigiano
Marnoso-sabbioso (Tortoniano)	Alternanza marne e sabbie, ottimo drenaggio, pH 7-8, scarsa fertilità	Eleganza, finezza tannica, profumi floreali netti, freschezza aromatica persistente	Langhe, zone alte del Monferrato
Tufaceo calcareo	Tufo poroso, alta ritenzione idrica, pH alcalino 7,5-8,5	Acidità vivace, frutto pulito, note minerali, freschezza, bevibilità	Canelli (AT), aree di Nizza Monferrato
Sabbioso-limoso	Sabbie con limo, bassa fertilità, ottimo drenaggio, pH neutro	Vini leggeri, profumatissimi, floreali, tannini morbidi, bevibilità immediata	Colline torinesi, zone pianeggianti
Argilloso pesante	Alta percentuale d'argilla, scarso drenaggio, pH 6,5-7,5	Vini corposi ma a rischio di tannini verdi; necessita di esposizioni ottimali; generalmente sconsigliato	Da evitare per la Freisa di qualità

3.2 Microclima e Condizioni Ideali

Esposizione ottimale: Sud, Sud-Ovest – necessaria per la maturazione completa; le esposizioni Est vanno bene per le versioni frizzanti e fruttate

Altitudine ideale: 150-450 m s.l.m. – le quote più elevate producono versioni più fresche e profumate per la versione frizzante; le quote basse favoriscono struttura e gradazione

Escursione termica: Fondamentale (ideale 12-18°C giorno/notte) per preservare gli aromi di lampone, rosa e fragola che caratterizzano il profilo aromatico della Freisa

Piovosità: 700-900 mm annui ideali; la Freisa soffre sia della siccità estiva prolungata sia degli eccessi di umidità autunnale

Peculiarità: La Freisa beneficia particolarmente delle nebbie autunnali tipiche del Piemonte, che rallentano la maturazione e preservano l'acidità, fondamentale per la versione frizzante

4. Zone di Coltivazione e Denominazioni DOC

La Freisa è coltivata quasi esclusivamente in Piemonte, dove conta due denominazioni DOC dedicate – Freisa d'Asti e Freisa di Chieri – oltre a comparire come vitigno autorizzato in numerose altre denominazioni regionali. La superficie vitata totale si aggira intorno ai 1.000-1.200 ettari, in lieve contrazione negli ultimi decenni a causa della concorrenza dei vitigni internazionali e della difficoltà commerciale delle versioni frizzanti sul mercato moderno.

4.1 Denominazioni Dedicate

Freisa d'Asti DOC

Denominazione: DOC dal 1972

Zona: Provincia di Asti – 52 comuni del Monferrato astigiano e delle Langhe astigiane

Superficie vitata: Circa 400-500 ettari

Uvaggio: Minimo 90% Freisa; fino al 10% altri vitigni a bacca rossa piemontesi non aromatici

Resa massima: 9 t/ha

Versioni ammesse: Secco, Amabile, Frizzante, Spumante, Superiore (secco, fermo, minimo 11% vol, 1 anno di affinamento)

Gradazione minima: 10,5% vol (Secco e Amabile); 10% vol (Frizzante); 11,5% vol (Superiore)

Carattere: La denominazione più ampia: esprime tutta la versatilità del vitigno, dalla versione frizzante amabile estiva al Superiore secco di grande struttura e longevità

Freisa di Chieri DOC

Denominazione: DOC dal 1972

Zona: Chieri e 16 comuni limitrofi in provincia di Torino – colline torinesi a est del capoluogo

Superficie vitata: Circa 150-200 ettari – denominazione storica ma in riduzione

Uvaggio: Minimo 90% Freisa

Resa massima: 8 t/ha

Versioni ammesse: Secco, Amabile, Frizzante, Spumante, Superiore

Carattere: Espressione storica del vitigno, legata al territorio collinare torinese e alla tradizione della corte sabauda. I suoli argillo-calcarei di Chieri producono una Freisa più strutturata e tannica rispetto allo stile astigiano, con maggiore longevità nelle versioni secche

4.2 Freisa nelle DOC e IGT Piemontesi

Denominazione	Ruolo della Freisa	Zona
Piemonte DOC	Vitigno ammesso in monovitigno o blend; versioni fermo, frizzante, spumante	Tutta la regione Piemonte
Langhe DOC Freisa	Monovitigno nella sottozona Freisa	Province di Cuneo e Asti
Monferrato DOC Freisa	Vitigno complementare e monovitigno	Province di Asti e Alessandria
Collina Torinese DOC	Vitigno principale e complementare	Colline a est di Torino
Canavese DOC	Incluso nei blend tradizionali locali	Provincia di Torino, Canavese
Valsusa DOC	Presenza marginale nei blend	Valle di Susa (TO)
Pinerolese DOC	Vitigno autorizzato	Pinerolo e colline del Torinese
Colline Novaresi DOC	Presenza secondaria nelle miscele locali	Novarese e Vercellese
Vini IGT Piemonte	Ampia libertà produttiva, versioni sperimentali	Tutto il Piemonte

4.3 Diffusione al di fuori del Piemonte

Presenza in Italia: La Freisa è praticamente assente al di fuori del Piemonte in produzioni significative. Alcune sperimentazioni sono state condotte in Liguria e Valle d'Aosta, ma senza risultare in denominazioni riconosciute.

Presenza internazionale: Minima e sperimentale. Alcune vigne di Freisa esistono in California (Napa Valley e Sierra Foothills) e in Australia (Victoria), impiantate da appassionati di vitigni italiani rari. Le superfici sono irrisorie e la produzione quasi esclusivamente di nicchia.

5. Caratteristiche Organolettiche

La Freisa presenta un profilo organolettico unico e inconfondibile, che la distingue nettamente da tutti gli altri vitigni piemontesi. Il suo carattere è segnato dall'incontro tra acidità vivace, tannini fini, aromi di frutta rossa selvatica e l'inconfondibile nota di lampone e rosa che richiama la parentela con il Nebbiolo.

5.1 Profilo Sensoriale

Parametro	Caratteristica
Colore	Rosso rubino di media intensità con riflessi violacei vivaci in gioventù; nelle versioni frizzanti spuma rosata fine e persistente

Intensità cromatica	Media – inferiore a Dolcetto e Barbera; tende al granato-aranciato con l'invecchiamento
Acidità totale	Elevata: 6-8,5 g/L – tratto identitario del vitigno; superiore alla media dei vini rossi italiani
pH	Basso: 3,0-3,3 – conferisce freschezza, vivacità e buona longevità
Tannini	Fini, medi; astringenza moderata nella versione secca; quasi assenti nelle versioni dolci e frizzanti
Alcol	Medio-basso: 10,5-13% vol – le versioni frizzanti e amabili sono generalmente a minore gradazione
Residuo zuccherino	Variabile: < 4 g/L (secco); 12-45 g/L (amabile); 45-80 g/L (dolce)
Anidride carbonica	Presente nelle versioni frizzanti (1-2,5 atm) e spumante (> 3 atm)
Estratto secco	Medio: 20-28 g/L

5.2 Profilo Aromatico – La Firma della Freisa

Aromi primari (varietali) – il DNA del vitigno

- Lampone fresco e fragola di bosco – nota più caratteristica e riconoscibile
- Rosa canina, rosa selvatica, violetta – aromi floreali che richiamano il Nebbiolo
- Ribes rosso e melograno
- Mora e mirtillo nelle versioni più strutturate
- Leggera nota balsamica di eucalipto o menta nelle versioni secche
- Spezie fresche: pepe rosa, cannella leggera

Aromi secondari (fermentativi)

- Lievito fresco e pasta di pane nelle versioni frizzanti rifermentate in bottiglia
- Piccoli frutti in confettura leggera nelle versioni amabili
- Note lattiche lievi dopo fermentazione malolattica

Aromi terziari (evoluzione/legno)

- Spezie dolci: vaniglia, chiodi di garofano nelle versioni con barrique
- Tabacco, cuoio, terra umida nelle versioni invecchiate
- Prugna secca, ciliegia matura, fico con l'evoluzione in bottiglia
- Mandorla tostata e cacao al lungo affinamento

La nota di lampone: Il profumo di lampone è la firma più inconfondibile della Freisa ed è dovuto alla presenza di composti terpenici specifici (in particolare geraniolo e linalolo in tracce) e di eteri come il dimetil solfuro nelle versioni giovani. Questo aroma, percepibile anche con una leggera ossigenazione, è il marcatore varietale più affidabile per il riconoscimento del vitigno nella degustazione alla cieca.

5.3 Le Versioni e i Loro Profili

Versione	Colore	Aromi	Gusto	Finale
Secco fermo	Rubino medio con unghia viola	Lampone, rosa, spezie, balsamico	Acido, asciutto, tannini fini, fresco	Amarognolo elegante, persistente
Amabile frizzante	Rubino con spuma rosata	Lampone, fragola, viola, rosa	Dolce, fresco, vivace, leggero	Fruttato, pulito, piacevole
Secco frizzante	Rubino chiaro brillante	Lampone, ribes, rosa	Acido, asciutto, fresco, spumeggiante	Agrumato, leggermente tannico
Spumante metodo classico	Rosé salmone o rosso chiaro	Lampone, lievito, crosta di pane	Fresco, bollicine fini, cremoso	Lungo, fruttato, minerale
Superiore secco	Rubino-granato intenso	Prugna, spezie, tabacco, rosa evoluta	Strutturato, pieno, tannini levigati	Lungo, complesso, tostate lievi
Dolce naturale	Rubino violaceo	Lampone fresco, fragola, floreale intenso	Dolce, vellutato, bassa gradazione	Fruttato, leggerissimamente tannico

5.4 Longevità

Stile	Consumo Ottimale	Potenziale Massimo
Frizzante amabile/dolce	Entro 1-2 anni dalla vendemmia	3 anni massimo
Frizzante secco	1-3 anni	4-5 anni
Spumante metodo classico	2-5 anni	7-8 anni
Secco fermo base	2-5 anni	6-8 anni
Freisa d'Asti/Chieri Superiore	4-10 anni	12-18 anni (vendemmie eccezionali)
Versioni barricata d'eccellenza	5-12 anni	15-20 anni

6. Metodi di Produzione

6.1 Gestione del Vigneto

Sistemi di Allevamento

Sistema	Descrizione	Adatto a
Guyot semplice	1 capo a frutto + sperone, carica 6-10 gemme; potatura corta	Qualità, vini secchi strutturati, pendii collinari
Guyot doppio	2 capi a frutto, carica 12-16 gemme	Produttività media, versioni frizzanti

Cordone speronato	Braccio permanente orizzontale con speroni a 2 gemme	Meccanizzazione, pianure, grandi volumi
Alberello (rarissimo)	Ceppo basso senza sostegni, potatura corta	Vigneti storici ultracentenari; massima concentrazione

Densità e Resa

- Produzione tradizionale: 3.000-4.000 ceppi/ha, resa 8-10 t/ha
- Qualità: 4.500-6.000 ceppi/ha, resa 6-8 t/ha
- Eccellenza: 6.000-8.000 ceppi/ha, resa 4-6 t/ha
- Diradamento estivo obbligatorio nelle versioni Superiore: elimina i grappoli in eccesso a luglio-agosto

Gestione della Chioma

- Sfogliatura nella zona grappoli (luglio): migliora maturazione e riduce rischio botrite
- Cimatura (giugno-luglio): limita vigore e migliora qualità
- Inerbimento interfilare: riduce fertilità e migliora la struttura del suolo
- Gestione delle nebbie autunnali: nelle zone vocate per la versione frizzante, una leggera umidità autunnale è considerata favorevole

6.2 Vendemmia – La Scelta Fondamentale

La gestione della vendemmia è la decisione produttiva più critica per la Freisa, poiché dallo stadio di maturazione dipende non solo la qualità del vino, ma anche quale versione (secca, amabile, frizzante) sarà prodotta. Il produttore deve decidere in anticipo il profilo desiderato e pianificare la raccolta di conseguenza.

Obiettivo	Epoca Raccolta	Parametri Tecnici	Versione Ottenuta
Versione frizzante amabile	Fine agosto – 1ª settimana settembre	Alcol potenziale 10-11%; acidità totale > 8 g/L; zuccheri 170-190 g/L	Frizzante dolce/amabile, bassa gradazione, alta freschezza
Versione frizzante secca	2ª settimana settembre	Alcol potenziale 11-12%; acidità 7-8 g/L; pH 3,0-3,2	Frizzante secco, vivace, beverino
Versione secca ferma	3ª settimana settembre	Alcol potenziale 12-13%; acidità 6-7 g/L; pH 3,2-3,4	Vino secco fermo, equilibrato, medio corpo
Versione Superiore strutturata	Fine settembre – inizio ottobre	Alcol potenziale 13-14%; acidità 5,5-6,5 g/L; piena maturità fenolica	Vino secco, strutturato, adatto all'affinamento in legno

6.3 Vinificazione

A. Vinificazione per Versione Secca Ferma

- Diraspatura totale e pigiatura delicata
- Pre-fermentazione a freddo (8-12°C per 24-48 ore): estrazione aromi varietali a freddo

- Macerazione: 8-15 giorni a 26-28°C per le versioni base; fino a 20-25 giorni per le Superiore
- Rimontaggi delicati 2 volte al giorno nelle fasi centrali
- Fermentazione alcolica con lieviti selezionati o indigeni
- Fermentazione malolattica quasi sempre praticata per ammorbidire l'acidità
- Obiettivo: frutto rosso netto, tannini levigati, freschezza preservata

B. Vinificazione per Versione Frizzante e Amabile – Metodo Tradizionale

Questo è il metodo più identitario per la Freisa, quello che più di tutti ne esalta il carattere unico e inconfondibile. Il vino frizzante di Freisa prodotto con il metodo tradizionale piemontese (rifermentazione naturale in bottiglia) è considerato uno dei prodotti enologici più caratteristici e irripetibili dell'intero panorama vitivinicolo italiano.

- Fermentazione alcolica parziale: interrotta a circa 10-11% alcol con ancora residui zuccherini (30-60 g/L)
- Metodi di arresto della fermentazione: filtrazioni sterili, chilling (raffreddamento rapido), centrifugazione
- Imbottigliamento con residuo di zuccheri: il vino entra in bottiglia con ancora potenziale fermentativo
- Rifermentazione in bottiglia (presa di spuma naturale): avviene lentamente in cantina fresca (10-12°C)
- Formazione di deposito naturale (fecce) in bottiglia – elemento tradizionale, talvolta ricercato
- Pressione finale in bottiglia: 1,5-2,5 atm per il frizzante; > 3 atm per lo spumante
- Versione con deposito: non filtrata, torbida per scelta, stile artigianale naturale
- Versione chiarificata: filtrazione finale per eliminare deposito mantenendo la freschezza

C. Vinificazione per Spumante Metodo Classico

- Base vinificata in bianco o con brevissima macerazione per il rosé
- Tiraggio (seconda fermentazione in bottiglia) con aggiunta di liqueur de tirage
- Affinamento sui lieviti: minimo 12-18 mesi; vini di qualità 24-36 mesi
- Remuage (manuale o giropallet) e dégorgement
- Liqueur d'expédition: dosaggio variabile (brut, extra-brut, pas dosé)
- Rare produzioni ma di grande interesse; area di Chieri più vocata per questo stile

D. Vinificazione per Versione Dolce Naturale

- Uve raccolte leggermente in anticipo per preservare acidità fresca
- Fermentazione interrotta precocemente: alcol 8-10%, zuccheri residui 60-100 g/L
- Versione non frizzante o leggermente frizzante
- Produzione limitata, prevalentemente a consumo locale e familiare

E. Vinificazione Naturale e Biodinamica

- Fermentazione spontanea con lieviti indigeni: maggiore complessità, tempi imprevedibili
- Nessuna FML in alcuni casi per preservare l'acidità tartarica caratteristica
- Macerazione carbonica parziale: esaltazione del frutto e della florealità
- Solfiti ridotti o assenti nelle versioni naturali
- Versioni 'col fondo' (con il deposito) considerate espressione autentica del vitigno

- Crescente interesse da parte dei produttori artigianali di Chieri e Langhe

6.4 Sfide Tecniche Specifiche della Freisa

Instabilità della fermentazione: La Freisa è nota per la difficoltà di gestire la fermentazione alcolica in modo prevedibile. I lieviti indigeni spesso arrestano la fermentazione spontaneamente, lasciando residui zuccherini. Questo tratto, storicamente sfruttato per la versione amabile e frizzante, diventa una criticità per chi vuole produrre versioni secche precise.

Gestione dell'acidità: L'acidità tartarica naturalmente elevata è un punto di forza nelle versioni frizzanti e giovani, ma può risultare eccessiva nelle versioni secche ferme. La fermentazione malolattica è quindi quasi obbligatoria per le versioni secche, ma va gestita con attenzione per non appiattire gli aromi varietali.

Stabilità del colore: Come il Nebbiolo (con cui condivide la genetica), la Freisa ha una dotazione di antociani tendenzialmente meno stabile rispetto a Barbera e Dolcetto. Il colore evolve più rapidamente verso il granato e richiede attenzione nella gestione dell'ossigeno.

6.5 Affinamento

Contenitore	Caratteristiche	Stile Finale	Versione
Bottiglia (frizzante)	Affinamento sulle proprie fecce dopo rifermentazione	Complessità lievitosa, frutto preservato, bollicine vive	Frizzante/spumante tradizionale
Acciaio inox	Neutro, preserva aromi primari, temperature controllate	Fresco, fruttato, floreale, immediato	Secco base, frizzante industriale
Cemento ovoidale/vasche	Micro-ossigenazione naturale, temperatura stabile	Struttura morbida, frutto pulito	Secco base, stile artigianale
Barrique (225 L, rovere francese)	Intensa cessione vanillica e tannica	Strutturato, speziato, potente, long-aging	Superiore, versioni da invecchiamento
Tonneau (500 L)	Cessione lenta, integrazione elegante	Complessità senza predominanza del legno	Superiore di qualità
Botte grande (slavone, 20-80 HL)	Quasi neutro, lenta ossigenazione	Complessità terziaria, tradizione piemontese	Raro; qualche interprete tradizionale
Anfora terracotta	Micro-ossigenazione naturale	Purezza frutto, mineralità, tensione acida	Nicchia naturale/artigianale

6.6 Affinamento Minimo per Denominazione

Denominazione / Versione	Affinamento Minimo	Note
Freisa d'Asti DOC (tutte le versioni base)	Nessuno obbligatorio	Commercializzabile dopo la vendemmia

Freisa d'Asti DOC Superiore	12 mesi totali	Legno facoltativo; gradazione min. 11,5%
Freisa di Chieri DOC (versioni base)	Nessuno obbligatorio	
Freisa di Chieri DOC Superiore	12 mesi totali	Legno facoltativo
Langhe DOC Freisa	Nessuno obbligatorio	Maggiore libertà stilistica
Piemonte DOC Freisa	Nessuno obbligatorio	Ampia area di produzione

7. Confronto tra le Principali Tipologie

Tipologia	Zona	Versione	Colore	Acidità	Zucchero	Bollicine	Longevità	Stile
Freisa d'Asti Frizzante Amabile	Monferrato/Langhe AT	Amabile	Rubino-viola	Alta	Medio	Sì (1-2 atm)	1-2 anni	Festoso, fruttato, estivo
Freisa d'Asti Frizzante Secco	Monferrato/Langhe AT	Secco	Rubino vivo	Alta	No	Sì (1-2 atm)	1-3 anni	Fresco, floreale, beverino
Freisa d'Asti Secco Fermo	Monferrato/Langhe AT	Secco	Rubino medio	Alta	No	No	3-8 anni	Fruttato, acidità viva, tannini fini
Freisa d'Asti Superiore	Monferrato/Langhe AT	Secco	Rubino/granato	Media-alta	No	No	6-15 anni	Complesso, strutturato, longevo
Freisa di Chieri Frizzante	Colline torinesi	Amabile/Secco	Rubino chiaro	Alta	Var.	Sì	1-2 anni	Storico, delicato, minerale
Freisa di Chieri Secco Fermo	Colline torinesi	Secco	Rubino-granato	Alta	No	No	4-10 anni	Strutturato, minerale, identitario
Freisa di Chieri Spumante	Colline torinesi	Brut/Extra-brut	Rosé chiaro	Alta	No	Sì (> 3 atm)	3-8 anni	Elegante, lievitoso, raro

Langhe DOC Freisa	Langhe CN/AT	Secco	Rubino intenso	Alta	No	No	4-10 anni	Moderno, complesso, crus specifici
Collina Torinese Freisa	Torinese (TO)	Secco/Frizzante	Rubino	Alta	Var.	Var.	2-6 anni	Locale, artigianale, di territorio
Freisa col Fondo	Varie zone	Amabile/Secco	Torbido violaceo	Alta	Var.	Sì	1-3 anni	Naturale, autentico, lieviti vivi

8. Abbinamenti Gastronomici

La Freisa è un vino di straordinaria versatilità gastronomica, capace di passare dall'aperitivo al dessert a seconda della versione. La versione frizzante amabile è tra i vini italiani più godevoli come accompagnamento a formaggi grassi, salumi e fritti; la versione secca è ideale con la cucina del territorio piemontese.

8.1 Abbinamenti per Versione

Versione	Abbinamenti Ideali	Temperatura
Frizzante Amabile	Torte di nocciole e cioccolato, panettone artigianale, cannoli, frutta fresca, crema pasticcera, bignole alla crema – l'abbinamento con i dolci piemontesi è classico e intramontabile	10-12°C
Frizzante Amabile (salato)	Salumi grassi (lardo di Colonnata, pancetta), formaggi cremosi (robiola, crescenza, stracchino), fritti di verdure e carne, torte salate rustiche	12-14°C
Frizzante Secco	Antipasti di affettati misti, gnocco fritto emiliano, pizze semplici, crostini, pasta con sughi leggeri di pomodoro	14-15°C
Secco Fermo base	Tajarin al ragù, pasta al cinghiale, risotto ai funghi porcini, fritto misto piemontese (la Freisa secca è l'abbinamento tradizionale per eccellenza con il fritto misto)	16-17°C
Superiore secco	Brasato al vino rosso, stufati di selvaggina, bollito misto con salse, agnello al forno, formaggi stagionati (Castelmagno, Bra duro, Raschera)	17-18°C
Spumante metodo classico	Antipasti di lusso, risotto allo champagne, pesci di acqua dolce, fritti delicati, aperitivo gastronomico	8-10°C

L'abbinamento d'eccellenza storico: Freisa frizzante amabile + Fritto misto alla piemontese. Il fritto misto piemontese, piatto monumentale che comprende cervella, animelle, fegato, costine, verdure fritte e dolci fritti (mele, semolino), trova nella Freisa amabile il compagno perfetto: le bollicine sgrassano il palato, l'acidità bilancia il grasso

della frittura, e il residuo zuccherino armonizza con la componente dolce del fritto. Un abbinamento di origine sabauda che il Conte di Cavour contribuì a diffondere.

9. Produttori di Riferimento

Freisa d'Asti e Langhe DOC

- Braida di Rocchetta Tanaro (AT) – Vigna del Noce: Freisa d'Asti secca di riferimento assoluto; pionieri della qualità
- Scarpa (Nizza Monferrato, AT) – Freisa d'Asti La Bogliona: vino storico, stile tradizionale rigoroso
- Vajra (Barolo, CN) – Freisa d'Alba Kyè: interpretazione moderna e frizzante, di grande successo
- Coppo (Canelli, AT) – Freisa d'Asti Mondaccione: versione secca e strutturata
- Vietti (Castiglione Falletto, CN) – Freisa d'Alba Vivace: versione frizzante tradizionale di grande fascino
- Giuseppe Mascarello (Monchiero, CN) – Freisa delle Langhe: stile tradizionale intransigente
- Prunotto (Alba, CN) – Freisa d'Asti: versione classica affidabile

Freisa di Chieri e Collina Torinese

- Balbiano (Andezeno, TO) – Freisa di Chieri Superiore: riferimento per la denominazione torinese
- Cantine Bava (Cocconato, AT) – Freisa di Chieri: tradizionale e identitaria
- Favero (Chieri, TO) – piccolo produttore artigianale storico della denominazione
- La Raia (Gavi, AL) – presente anche con interpretazioni di Freisa biodinamica

Produttori della Nuova Generazione e Stile Naturale

- Cantina Enrico Rivetto (La Morra, CN) – Freisa biodinamica col fondo
- Cascina Fontana (Castiglione Falletto, CN) – Freisa d'Alba naturale
- Daniele Ricci (Chieri, TO) – Freisa di Chieri artigianale, rifermentata in bottiglia

10. La Freisa Oggi: Identità, Sfide e Futuro

10.1 Il Paradosso della Freisa

La Freisa vive un paradosso affascinante: è uno dei vitigni piemontesi con il profilo aromatico più riconoscibile e caratteristico (lampone, rosa, spezie), ha un'acidità naturale che la rende perfetta per il mercato moderno attento alla freschezza, e presenta una versatilità stilistica (frizzante, secco, dolce, spumante) difficilmente eguagliata da altri vitigni italiani. Eppure rimane un vitigno di nicchia, poco conosciuto al di fuori del Piemonte e spesso incompreso dal mercato internazionale.

Le ragioni di questa marginalità commerciale sono principalmente due: la storica associazione con la versione frizzante amabile (percepita come vino 'semplice' e non da ristorante), e la difficoltà di comunicare la sua identità multipla in un mercato che predilige i messaggi semplici e diretti.

10.2 Tendenze Contemporanee

- Rivalutazione della versione frizzante col fondo: i produttori naturali hanno trasformato questa tradizione in un prodotto di tendenza tra gli appassionati di vini artigianali
- Sviluppo della versione secca strutturata: sempre più produttori investono nella Freisa secca da invecchiamento, con affinamento in legno
- Viticoltura biologica e biodinamica: rapida crescita, particolarmente a Chieri e nelle Langhe
- Singoli vigneti e crus: identificazione di parcelle storiche con caratteri distinti (come Vigna del Noce di Braida)
- Spumante metodo classico: sperimentazioni promettenti, particolarmente a Chieri, dove l'acidità naturale della Freisa si presta alla base spumante
- Riduzione della produzione globale: il vitigno è in lieve declino per superficie, sostituito dal Nebbiolo nelle zone più vocate delle Langhe

10.3 Prospettive Future

Opportunità: La Freisa ha tutti i requisiti per rispondere alle tendenze del vino contemporaneo: acidità vivace, gradazione alcolica non eccessiva, aromi varietali distintivi, versatilità gastronomica, e la possibilità di produrre versioni naturali e rifermentate in bottiglia che il mercato dei vini artigianali apprezza sempre più.

Rischi: La perdita di superficie vitata a favore del Nebbiolo, la difficoltà di comunicare un vitigno con versioni così diverse tra loro, e la scarsa notorietà internazionale rimangono le principali sfide. La denominazione Freisa di Chieri in particolare è a rischio di marginalizzazione progressiva se non sostenuta da politiche di valorizzazione territoriale.

Appendice: Glossario dei Termini Tecnici

Termine	Definizione
Acidità tartarica	Acido organico principale del vino; stabile e non trasformabile; conferisce freschezza e longevità
Amabile	Vino con residuo zuccherino compreso tra 12 e 45 g/L; dolcezza percepibile ma non stucchevole
Biotipo	Varietà con piccole variazioni genetiche rispetto al ceppo principale; Freisa Piccola e Freisa Grossa sono i principali
Col fondo	Versione frizzante non filtrata che conserva il deposito di lieviti naturali in bottiglia; stile artigianale
Dégorgement	Operazione finale del metodo classico: eliminazione del deposito lieviti dalla bottiglia
Fermentazione malolattica (FML)	Trasformazione batterica acido malico → acido lattico; ammorbidisce il vino

Guyot	Sistema di potatura a capo curvo con uno o due rami fruttiferi
Liqueur de tirage	Miscela di vino, zucchero e lieviti aggiunta alla bottiglia per la seconda fermentazione nel metodo classico
Metodo Classico	Spumantizzazione con seconda fermentazione in bottiglia; synonym: méthode champenoise
Presa di spuma	Rifermentazione naturale in bottiglia che produce le bollicine nel metodo tradizionale
Rifermentazione in bottiglia	Tecnica tradizionale piemontese: il vino frizzante completa la fermentazione direttamente in bottiglia
Remuage	Operazione nel metodo classico: rotazione graduale delle bottiglie per raccogliere il deposito sul tappo
Tiraggio	Imbottigliamento del vino base con aggiunta di liqueur de tirage per la presa di spuma in bottiglia
Vivace	Termine piemontese tradizionale per indicare il vino leggermente frizzante, con bollicine spontanee