

La Freisa

Si tratta di un vino rosso scuro, prodotto per lo più sulla collina tra Asti e Torino, ma lo si trova anche nel resto del Monferrato e nelle Langhe. Proviene da due distinte zone di origine (Asti e Chieri) e in entrambe vengono prodotte sia la qualità amabile sia la qualità secca. Nascono dall'uva omonima, la legge non prevede obbligo di invecchiamento (possono essere bevute l'anno successivo alla vendemmia); ma se sono invecchiate almeno un anno e provengono da uve con una gradazione minima di 11,5 gradi, possono avere la qualifica di "superiore".

Il nome deriva dal francese fraise, che significa fragola, profumo che si ritrova appunto nel vino.

La Freisa d'Asti ha colore rosso granato o anche rosso ciliegia chiaro, invecchiando tende all'aranciato. Ha un netto profumo di lampone, che si ritrova anche nel gusto.

La Freisa di Chieri nel colore tende al rubino non troppo intenso. Se giovane ha un gusto leggermente acidulo, che si ammorbidisce con l'invecchiamento.

Nel 1500, durante le frequenti epidemie di peste, la Freisa era considerata a Chieri come unico rimedio contro il contagio.