

# Cascina Gilli presenta la nuova Freisa d'Asti Il Forno 2024

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Aprile 2025



*Cascina Gilli lancia la Freisa d'Asti Il Forno 2024, primo single vineyard dell'azienda, espressione della storica Vigna del Forno. Un vino che unisce tradizione e innovazione, nato da viti ottuagenarie nell'Alto Monferrato e vinificato con metodi artigianali per esaltare freschezza, equilibrio e il carattere unico della Freisa.*

Per **Cascina Gilli** la tradizione non è mai stata un limite, ma un manifesto di autenticità e passione. Oggi l'azienda celebra la sfida intrapresa nel **1985** di creare un vino da una **vigna antica** e da un'unica uva **emblematica** del territorio, con l'uscita in commercio della **Freisa d'Asti Il Forno 2024**.

A 350 metri di altitudine e su suoli di matrice marnosa, sorge la **Vigna del Forno**, il vigneto più storico di Cascina Gilli. Dedicato esclusivamente alla Freisa sin dalle origini, ospita **viti che raggiungono gli 80 anni di età**, custodendo in un solo ettaro l'anima più autentica del territorio. Da questa vigna nasce il **primo single vineyard dell'azienda**: l'iconica Freisa ferma, che nella **vendemmia 2024** riconferma il suo carattere, la sua raffinatezza e i suoi profumi, da anni portavoce dell'identità di Cascina Gilli e dell'Alto Monferrato.

La scelta di puntare interamente sulla produzione vitivinicola e valorizzare le varietà autoctone del Monferrato Astigiano fa parte del DNA di Cascina Gilli, una direzione che negli anni Ottanta aprì la strada per l'intera area e che viene onorata senza compromessi ancora oggi, in un atto di fiducia incondizionata verso la capacità del vino di evocare un territorio.

## **L'alto Monferrato e la Freisa**

Il territorio d'origine dei vini di Cascina Gilli si distingue nettamente dal resto dell'Astigiano, fungendo da cerniera tra le colline monferrine e quelle torinesi. Il suolo è un mosaico di sabbie e terre bianche, con una struttura marnosa arricchita dalla frazione bianca derivata dalla roccia madre gessosa. La presenza delle Marne di Sant'Agata aggiunge ulteriori sfumature distintive ai vini, conferendo al terroir caratteristiche uniche, paragonabili solo a quelle di pochi altri grandi territori vitivinicoli. Il risultato sono vini dall'intensità aromatica marcata e dal profilo elegante e strutturato.

La Freisa è la varietà simbolo della zona, che vede il suo epicentro in Castelnuovo Don Bosco per storicità e produzione. Oggi la Freisa è sinonimo di vino strutturato e longevo, caratterizzato da una ricca dotazione polifenolica e un profilo aromatico che spazia dalla frutta al sottobosco, con

distintive note di radice di liquirizia.

Le origini di questa varietà risalgono al Cinquecento e nel corso dell'Ottocento la sua coltivazione si diffuse ulteriormente, favorita dall'elevata resistenza alla peronospora, che la rese una delle varietà più coltivate nei dintorni di Torino e nell'area astigiana. Negli anni Ottanta, alcune aziende pionieristiche – tra cui Cascina Gilli – iniziarono a intravedere le potenzialità della Freisa non più come semplice vino da tavola, ma come vino fermo da vinificare in purezza, facendo emergere tutte le sue potenzialità in termini di carattere e longevità e sfidando le convenzioni enologiche dell'epoca.

## **In cantina**

Da sempre Cascina Gilli coltiva l'arte di osservare ciò che la vigna esprime, un approccio scientifico ma antichissimo e radicato nella tradizione contadina, che consente di cogliere uve al perfetto grado di maturazione. In cantina, semplicità e artigianalità guidano ogni fase: tutte le operazioni sono svolte a mano e le vinificazioni avvengono separatamente per ciascun lotto. Una delle chiavi del metodo di lavorazione in cantina è la lunga macerazione, essenziale per estrarre il massimo potenziale espressivo dalle uve.

Per ottenere la Freisa d'Asti Il Forno 2024, le uve macerano sulle bucce per circa 7 giorni, con frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione del colore e contenere la cessione di tannino, di cui la Freisa è naturalmente ricca. Il vino così ottenuto viene conservato in botti d'acciaio per preservare la tipicità e la freschezza del frutto. Imbottigliato a maggio dell'anno successivo alla vendemmia, il vino affina per alcuni mesi in bottiglia e può evolvere per diversi anni.

“Per Il Forno 2024 abbiamo scelto di ridurre leggermente i tempi di affinamento in botte d'acciaio” afferma Gianpiero Gerbi, enologo di Cascina Gilli. “È stata una scelta dettata

dalla volontà di lasciar esprimere il vino nei suoi caratteri di freschezza, equilibrio e note fruttate, lasciando al tempo la possibilità di farlo evolvere e maturare”.



## Il Forno 2024

“L’annata 2024 ha visto una primavera piovosa e un’estate disequilibrata, con continua alternanza tra ondate di calore e fenomeni temporaleschi” prosegue Gerbi. “Ma grazie a un fine settembre soleggiato le uve hanno raggiunto la perfetta maturazione, dando vita a una Freisa di grande equilibrio ed espressività aromatica”.

Dal colore rosso rubino intenso, Il Forno sprigiona al naso un bouquet vivace di lampone, con delicate sfumature di mora e rosa e i tipici sentori varietali di sottobosco e radice di liquirizia. Al palato il vino si rivela fresco e avvolgente, con una vellutata morbidezza che ne esalta la struttura vigorosa. L’annata 2024 rivela una Freisa dall’anima più armoniosa e rotonda, dove le tipiche note tanniche risultano smussate, a favore di una beva scorrevole e appagante.

Perfetto in abbinamento ai primi piatti importanti della tradizione piemontese, carni bianche e formaggi di media stagionatura, Il Forno 2024 si presta anche a incontri più audaci, accompagnando con eleganza grigliate di carne e piatti della cucina orientale.

---

## Punti chiave

- **Cascina Gilli presenta la nuova Freisa d'Asti** single vineyard dalla storica Vigna del Forno.
- **La Freisa 2024 esprime freschezza, equilibrio e tipiche note di liquirizia e sottobosco.**
- **In cantina:** attenzione artigianale a macerazione, rimontaggi e rispetto della tipicità varietale.
- **Il terroir delle Marne di Sant'Agata** conferisce eleganza, struttura e aromaticità ai vini.
- **Il Forno 2024 è ideale per piatti piemontesi,** grigliate e proposte di cucina orientale.