



## *freisa di chieri d.o.c. superiore*

Vino prodotto da uve Freisa provenienti da una metodica selezione in vigneto ed in cantina. Dotato di buona struttura, ricchezza tannica e freschezza che lo rendono un prodotto vocato all'affinamento prima in cantina, poi in bottiglia. Capace di sviluppare sensazioni olfattive che spaziano dal frutto di lampone al chiodo di garofano e tabacco. Un prodotto intrigante ed originale.

vitigno	100% Freisa
provenienza	Collina Torinese
vinificazione	diraspatura e pigiatura soffice fermentazione a temperatura controllata eliminazione dei vinaccioli dalla massa
affinamento	9 mesi in legno 6 mesi in bottiglia minimo

### **CARATTERISTICHE**

colore	rosso rubino intenso con riflessi granati
profumo	lampone, ciliegia, pepe bianco, cacao
sapore	pieno, piacevolmente tannico
abbinamenti	carni rosse e selvaggina

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

alcol	13,5% vol.
acidità tot.	6g /L
Zuccheri	<1g/L

bottiglia	nobile 0,75 coricata
imballo	scatole da 6 bottiglie



SELEZIONE