



ANDVINÀ

Freisa di Chieri D.O.C. Superiore

Vino prodotto da uve Freisa provenienti da una metodica selezione in vigneto ed in cantina. Dotato di grande struttura, ricchezza polifenolica e freschezza che lo rendono adatto ad un affinamento prima in cantina, poi in bottiglia. Capace di sviluppare sensazioni olfattive che spaziano dalla ciliegia marasca al lampone, al chiodo di garofano. La tecnica di macerazione lunga postfermentativa aumenta il corpo di questo vino ed in parte contribuisce alla sua rotondità.

Vitigno	100% Freisa raccolta a mano.		
Terroir	Calcareo, limo sabbioso, con considerevole quantità di argilla.		
Origine	Collina Torinese 350 m.s.l.m.		
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata. Macerazione lunga. Svinacciatura durante i rimontaggi. Fermentazione malolattica in vasca di cemento.		
Affinamento	12 mesi in cantina. 6 mesi in bottiglia.		
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granati.		
Profumo	Frutti rossi maturi, ciliegia sotto spirito, china.		
Sapore	Pieno e persistente.		
Abbinamenti	Carni a lunga cottura o alla piastra, formaggi di media lunga stagionatura, selvaggina.		
Alcool	14,5% vol	Bottiglia	Bordolese nobile da 0,75L
Acidità Totale	6g/L	Zuccheri	og/L