SCHEDA TECNICA



Denominazione: Freisa di Chieri DOC Superiore

Vitigno: Freisa 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiadiraspatura e fermentazione in vasche d'acciaio e tonneau di rovere di diverse capacità, senza controllo della temperatura. Fermentazione per 7 giorni con follature manuali e regolari rimontaggi a gravità. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni.

FML: in acciao

Affinamento: circa 6 mesi in botte nuova, 6 mesi in botte vecchia e 2 mesi circa in acciaio.

Produzione: da 2 000 a 3 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:

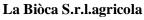
Colore: rosso rubino

Olfatto: caratteristico, delicato *Gusto*: amabile, morbido, fresco

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: i primi piatti, risotti ma ideale con i salumi stagionati e con i fritti.

Il nome: tradotto dal dialetto piemontese, sta a significare: "fagli un rosso", tipica espressione utilizzata in queste zone quando ci si ritrova in compagnia di amici, per festeggiare in allegria. Quale modo migliore per brindare quindi...? "Faje 'n ross".



FREISA DI CHIERI

SUPERIORE

AATNOOD

0

2

Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465 t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

