



terre dei santi®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953



Freisa di Chieri DOC Frizzante

Vitigno coltivato esclusivamente in Piemonte, il Freisa di Chieri DOC trova nella Collina Torinese, a due passi dal Capoluogo Piemontese, la zona classica di produzione. Localmente noto per lo più nella versione frizzante.

VINO: Freisa di Chieri D.O.C

VITIGNO: Freisa 100%

ZONA DI PRODUZIONE: La collina che si trova ad est di Torino, fino al confine della provincia di Asti.

VINIFICAZIONE: Macerazione per 4 giorni a 26°C, compie la seconda fermentazione in autoclave.

AFFINAMENTO: 3 mesi sui lieviti

COLORE: Rosso rubino scarico.

PROFUMO: Fruttato e floreale, con sensazioni che vanno dal lampone alla viola.

SAPORE: In bocca è piacevolmente brioso, grazie ad una lunga rifermentazione in autoclave (metodo Charmat), leggermente amabile e fresco. È asciutto e con una nota tannica molto delicata e caratteristica.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 1-3 anni.

ABBINAMENTI: È un vino da tutto pasto che ben si abbina a salumi di media e lunga stagionatura, tagliatelle al ragù, pollo fritto.

MODALITÀ DI SERVIZIO: Appena stappato in calici di medie dimensioni ad una temperatura di 14-18°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it