



# TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Freisa di Chieri DOC Spumante Dolce

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. Uva molto duttile che, grazie alla sua semi-aromaticità, ben si presta a questa interpretazione dolce.

**VINO:** Freisa di Chieri V.S.Q.P.R.D. Spumante Dolce

**VITIGNO:** Freisa 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Chieri e Comuni limitrofi della collina torinese..

**VINIFICAZIONE:** Macerazione a freddo per 3 giorni e successiva presa di spuma a 18°C

**AFFINAMENTO:** 3 mesi sui lieviti.

**COLORE:** Rosso rubino.

**PROFUMO:** Floreale, fruttato caratteristico, intenso tipico dell'uva di origine che evocano frutti a bacca rossa lampone e la ciliegia ed in annate più calde frutti neri, ribes.

**SAPORE:** Dolce, con una bollicina fine, non invadente, delicato, persistente e non stucchevole. Nel finale emergono le sensazioni di frutti rossi percepiti con l'olfatto.

**PERLAGE:** Fine e persistente, grazie ad una lenta presa di spuma.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** 1-2 anni.

**ABBINAMENTI:** Con dolci e dessert in genere, con paste secche come ad esempio la tipica focaccia di Chieri o i classici dolci delle feste quali panettone e colomba.

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** Appena stappato in calici a coppa ad una temperatura di 6-8°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](mailto:info@terredeisanti.it)

[www.terredeisanti.it](http://www.terredeisanti.it)