



# TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Freisa di Chieri DOC La TORRIGIANA

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, trova in questa selezione vinificata ferma un'espressione unica.

**VINO:** Freisa di Chieri DOC

**VITIGNO:** Freisa 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** La collina che si trova ad est di Torino, fino al confine della provincia di Asti. Per realizzare La Torrigiana ogni anno vengono selezionati solo vitigni siti in condizioni pedoclimatiche ottimali tali da regalarci un prodotto di struttura superiore.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione per 8 giorni a 26 °C. Viene praticata la svinacciatura.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in tonneau di rovere francese di 1 e 2 passaggio. 6 mesi in bottiglia.

**COLORE:** Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

**PROFUMO:** Al naso è fine, elegante con sensazioni che ricordano la frutta ed i fiori come lamponi e viola, ma anche una nota speziata delicata, di vaniglia.

**SAPORE:** In bocca il vino si presenta asciutto, caldo, armonico con un buon corpo ed un tannino piacevole che lascia in bocca un lungo finale di mandorla.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** 2-8 anni.

**ABBINAMENTI:** La Torrigiana ben si abbina con formaggi di media stagionatura, come ad esempio la fontina valdostana o un pecorino, può accompagnare molto bene anche dei tortelli in brodo o un filetto alla griglia.

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** In ampi calici, ad una temperatura di 18-20°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)