

# FREISSENZA

## *SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO*

**Categoria:** Vino Rosso

**Alcol:** 13,5%

**Formato:** 0,75L

**Comune:** Valperga Canavese (TO)

**Vitigno:** Uva storica autoctona coltivata a spalliera con capovolto tipico dell'alto Canavese

**Vendemmia:** Prima settimana di Ottobre

**Vinificazione:** Ottenuto dalla pigiadiraspatura soffice delle uve, con avvio della fermentazione alcolica in tini di acciaio.

**Affinamento:** Viene affinato in tonneau di secondo passaggio per 7 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2 mesi

## *Note sensoriali del prodotto*

**Analisi olfattiva:** Seduce con profumo persistente, accompagnato da delicate note di viola che si uniscono a sentori di piccoli frutti rossi in confettura, lasciando sul finale ampio spazio alle spezie e note di cacao.

**Analisi gustativa:** Al palato risulta elegante, strutturato, fresco, equilibrato da una buona persistenza di tannini eleganti ed una leggera mineralità finale.





*Vindivin*  
esperienza enodegustativa  
SABBIONERE

Inquadra QR code



Via Lusanna, 8 - 10087 Valperga (TO)  
P.IVA: 12936040018 - [info@sabbionere.it](mailto:info@sabbionere.it)  
+39 331 11 38 423 - [www.sabbionere.it](http://www.sabbionere.it)

SABBIONERE  
**FREISSENZA**  
gusto, tradizione, innovazione