

FREISSENZA

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

Categoria: *Vino Rosso*

Alcol: *13,5%*

Formato: *0,75 L*

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

FREISSENZA

gusto, tradizione, innovazione

Inquadra QR code



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