



FREISSENZA

Gusto, Tradizione, Innovazione



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 enogastronomica
SABBIONERE