



FREISSENZA

Gusto, Tradizione, Innovazione 



Categoria: *Vino Rosso*

Alcol: 13,5%

Formato: 0,75 l

Vitigno: *Uva rossa coltivata a capovolto su trave in castagno*

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
esperienze enogastronomiche
SABBIONERE