



Il Vino:
"SAN ROCCO"
Denominazione:
FREISA D'ASTI DOC

Varietà:
100% FREISA D'ASTI

Note di degustazione

ROSSO GRANATO,
GUSTO INTENSO E GRADEVOLE,
SECCO CON SENTORI
LIEVEMENTE AROMATICI

OTTIMO CON SALUMI,
PRIMI PIATTI TRADIZIONALI
COME RAVIOLI E TAGLIATELLE,
CARNI BIANCHE
E ARROSTI IN UMIDO

Vinificazione e fermentazione

PIGIADIRASPATURA.
FERMENTAZIONE IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO
IN BOTTE GRANDE
PER 8 MESI

Alcol: 13,50% VOL
Zuccheri: 1 G/L
Ph: 5,55
Estratto secco: 29 G/L

Name:
"SAN ROCCO"
Appellation
FREISA D'ASTI DOC

Variety:
100% FREISA D'Asti

Tasting notes:

GARNET RED
INTENSE AND PLEASANT FLAVOR
DRY TASTE WITH
SOFTY AROMATIC HINTS

EXCELLENT WITH SALAMI,
LOCAL DISHES
- RAVIOLI AND TAGLIATELLE -
WHITE MEAT
AND STEWED MEAT

Vinification and fermentation:

CRUSHING AND DE-STEMMING.
FERMENTATION
IN TEMPERATURE CONTROLLED

STAINLESS STEEL TANKS.
AGING IN LARGE BARREL
FOR 8 MONTHS

Alcohol: 13,50% VOL
Sugars: 1 G/L
Ph: 5,55
Dry Extract: 29 G/L

