

Il **Freisa di Chieri 2018** si presenta di colore rosso vivo, tendente al granato con l'affinamento. Al naso presenta profumi intensi e delicati che richiamano i sentori del **lampone**. La struttura in bocca è importante, con una **tannicità robusta** tipica del vitigno, ma morbida ed avvolgente.

Zona di produzione: Colline a est di Torino

A tavola: Ottimo per accompagnare piatti di carne e formaggi stagionati. Stappare un'ora prima e servire a temperatura ambiente

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a una temperatura di circa 25°C

Affinamento: Affinamento in barriques di rovere francese di secondo passaggio per circa 3 mesi

Freisa di Chieri 2018 is bright red tending to garnet. The flavor has some intense and delicate raspberry hints. The wine structure is important, with strong but snug tannicity typical of vine variety.

Zone of production: Turin's hills.

On the Table: Very good served with red meat plates and aged cheese. It's better open the bottle one hour before and serve at room temperature.

Winemaking: Fermented in steel tanks at 25°C temperature

Aging: Second passage French oak barrels for three months.