

Il **Freisa di Chieri superiore DOC 2018** si presenta di colore rosso vivo, tendente al granato con l'affinamento. Al naso presenta spiccati sentori di **lampone** uniti a leggeri sentori di **vaniglia e legno** che ne impreziosiscono il bouquet. La struttura in bocca è importante, con una **tannicità robusta** tipica del vitigno, ma che grazie al periodo di affinamento in legno risulta essere morbida ed avvolgente.

**Zona di produzione:** Colline a est di Torino

**A tavola:** Ottimo per accompagnare piatti di carni rosse 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 almeno 6 mesi in modo tale da potersi fregiare dell'indicazione "Superiore"

**Riconoscimenti:** La Borbogliosa - Freisa di Chieri superiore DOC 2015 ha ottenuto più di 90 punti sulla guida [Torino DOC](#)

**Freisa di Chieri superiore DOC 2018** is bright red tending to garnet with the aging. It's flavor have high raspberry hints with light vanilla and wood hints, that make the wine's bouquet richer . The structure in mouth is very important, the wine has an high and strong tannicity typical of the vine variety. This strong astringency with the wood aging become smooth and snug.

**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 at least for six months.

**Awards:** La Borbogliosa- Freisa di Chieri superiore DOC 2015 took more than 90 points on Torino DOC guide.