



FREISA DI CHIERI D.O.C.

Vitigno coltivato esclusivamente in Piemonte, il Freisa di Chieri D.O.C. trova nella Collina Torinese, a due passi dal Capoluogo Piemontese, la zona classica di produzione. Localmente noto per lo più nella versione frizzante.

Vino: Freisa di Chieri D.O.C.

Vitigno: Freisa 100%

Zona di produzione: La collina che si trova ad est di Torino, fino al confine della provincia di Asti.

Affinamento: Non previsto.

Colore: Rosso rubino scarico.

Profumo: Fruttato e floreale, con sensazioni che vanno dal lampone alla viola.

Sapore: In bocca è piacevolmente brioso, grazie ad una lunga rifermentazione in autoclave (metodo Charmat), leggermente amabile e fresco. È asciutto e con una nota tannica molto delicata e caratteristica.

Epoca migliore per il consumo: 1-3 anni.

Abbinamenti: È un vino da tutto pasto che ben si abbina a salumi di media e lunga stagionatura, tagliatelle al ragù, pollo fritto.

Modalità di servizio: Appena stappato in calici di medie dimensioni ad una temperatura di 14-18°C.

TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Cantina di Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

Cantina di San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Orario: dal lunedì al sabato 8.30-12.30/14.30-18.30—domenica 8.30-12.30

Sito internet: www.terredeisanti.it

Pagina Facebook: www.facebook.it/terredeisanti



FREISA DI CHIERI D.O.C.

A vine cultivated exclusively in Piedmont, the Freisa of Chieri D.O.C. finds in the hills surrounding Turin in the proximity of the capital of Piedmont a classic area of production. Generally it's a sparkling wine product.

Wine: Freisa di Chieri D.O.C.

Vine: Freisa 100%

Zone of production: A hill residing east of Turin, that extends to the border of Asti Province.

Refinement: Not applicable.

Color: Flat ruby red.

Bouquet: Fruity and floral, with varying sensations from raspberry to violet.

Flavour/Aroma: To the palate it is pleasantly bubbly, the product of a long re-fermentation in auto-clave (Charmat method), lightly pleasing and fresh. It is dry with a delicate and characteristically hint of tannin.

Best when used: 1-3 years.

Suitability: It is a wine for the whole meal that is well suitable to median to long aged salami, tagliatelle with ragu and fried chicken.

How to serve: Immediately after opening in medium width chalice at a temperature of 14-18°C.

TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Opening time: from Monday to Saturday 8.30-12.30/14.30-18.30—Sunday 8.30-12.30

www.terredeisanti.it

Facebook: www.facebook.it/terredeisanti