



Ca' del Principe

Qualità è indice di Distinzione

LANGHE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA FREISA

Vitigno:
prodotto con uve Freisa.

Terreno:
Calcareo.

Sistema di allevamento:
Guyot ad archetto.

Epoca di vendemmia:
generalmente a fine settembre in base al livello di maturazione stabilito.

Vinificazione:
raccolta manuale, diraspatura soffice e successiva fermentazione sulle bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 15 giorni.

Affinamento:
almeno 12 mesi in botti di rovere francese e successivo in bottiglia per circa 4 mesi.

Colore:
rosso granato.

Profumo:
caratteristico di lampone e frutti di bosco.

Sapore:
amabile, leggermente tannico.

Gradazione:
14.5% vol.

Abbinamenti:
abbinabile con primi e secondi piatti importanti, selvaggina, salumi e formaggi.

Informazioni tecniche:
contenuto 75 cl.

Imballo:
scatole da 6 bottiglie.



Azienda Agricola Ca' del Principe

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - Santo Stefano Belbo (CN) - Italia
Tel. +39 0141 847150 - Email: info@cadelpincipe.com - Web: www.cadelpincipe.com