



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 84.71.50 - info@cadelpincipe.com - www.cadelpincipe.com