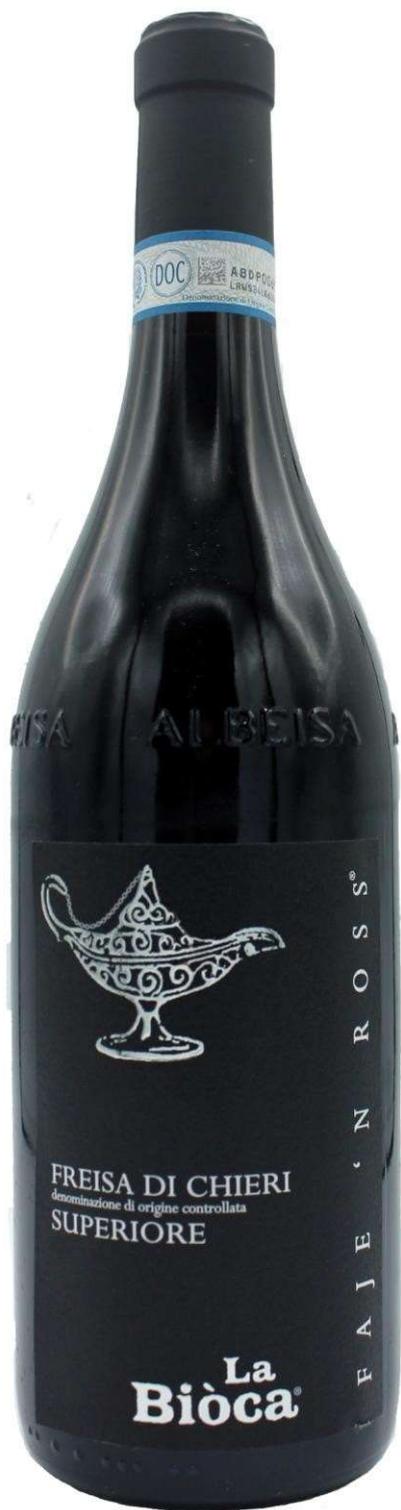


SCHEDA TECNICA



Nome: Faje 'n Ross

Denominazione: Freisa di Chieri DOC Superiore

Vitigno: Freisa

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiadiraspatura e fermentazione in vasche d'acciaio e tonneau di rovere di diverse capacità. Fermentazione per circa 7 giorni con follature manuali e regolari rimontaggi a gravità. Macerazione post-fermentativa per circa 20 giorni.

FML: in acciaio

Invecchiamento: circa 6 mesi in botte nuova, 6 mesi in botte vecchia e 2 mesi circa in acciaio.

Produzione: da 2 000 a 3 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:

Colore: rosso rubino

Olfatto: caratteristico, delicato

Gusto: amabile, morbido, fresco

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: i primi piatti, risotti ma ideale con i salumi stagionati e con i fritti.

Il nome: tradotto dal dialetto piemontese, sta a significare: "fagli un rosso", tipica espressione utilizzata in queste zone quando ci si ritrova in compagnia di amici, per festeggiare in allegria. Quale modo migliore per brindare quindi...? "Faje 'n ross".

La Biòca S.r.l. Agricola

Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA

P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN - 291465

t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

**La
Biòca**