

OPERATORE CONTROLLATO Nº T96G ORGANISMO DI CONTROLLO MIPAAF IT BIO 007





MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71	4	RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51	Z51 FOR	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE POLILAMINATO ALUMINIO	C/ ALU 90	C/ALU	RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			

Monferrato Freisa DOC Bio

La Patarrina

DENOMINAZIONE:

Monferrato Freisa DOC Bio



FORMATO:

0,751



1 TIPOLOGIA:

Rosso



₩ UVE:

Freisa 100 % da uve biologiche del vigneto Patarrina.



AFFINAMENTO:

in acciaio a temperatura controllata con la macerazione sulle bucce che si prolunga per 15/20 giorni



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

15-18°C.

ABBINAMENTO:

Si abbina con piatti a base di carni rosse, stufati, piatti del territorio e formaggi di media stagionatura.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: Visivamente ha un colore rosso rubino profondo con sfumature violacee.

Profumo: Al naso si presenta intenso, fine con sentori di frutti rossi, equilibrato, alcolico con sentori muschiati.

Gusto: Al palato è di corpo pieno, sapido, dai tipici sentori muschiati è completato da una elevata ma piacevole alcolicità che conferisce un finale dolce.



(i) NOTA DEL VIGNAIOLO:

È un tipico e antico vitigno autoctono piemontese che trova nelle colline di Gabiano, con le sue terre bianche calcaree, un terroir favorevole per l'ottenimento di una grande e non convenzionale Freisa.