

# I Bag-in-Box

Classico vitigno piemontese, le sue uve venivano spesso utilizzate in assemblaggio con uve di altri vitigni per fornire al vino caratteristiche particolari, specialmente nei profumi.

Dalla vinificazione in purezza, con il controllo della temperatura durante la fermentazione ed osservando un periodo di macerazione breve ma intenso, al fine di limitarne la tannicità, la nostra cantina ottiene un vino di grande tipicità. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei, con un profumo caratteristico di viola mammola, asciutto, leggermente tannico e gradevolmente vivace.



## Moscarella

• Piemonte DOC Freisa - 10l •

Vitigno	Freisa 100%
Vinificazione	Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili.
Gradazione alcolica	12,5 % Vol. *
Temperatura di servizio	18° C.
Accostamenti gastronomici	Dall'antipasto al formaggio riesce a trovare la giusta collocazione.

\*Dati medi indicativi