

FRANCO GIACINTO

VINO ROSSO 3 ACINI

COMUNE DI PRODUZIONE:	<i>San Damiano d'Asti</i>
VITIGNO:	<i>40% Barbera, 40% Merlot, 20% Nebbiolo</i>
ESPOSIZIONE:	<i>Sud-Sud/Ovest</i>
VENDEMMIA:	<i>Fine Settembre</i>
ALLEVAMENTO:	<i>Controspalliera</i>
POTATURA:	<i>Guyot</i>
RESA PER ETTARO:	<i>70 q.</i>
VINIFICAZIONE:	<i>10- 12 giorni di fermentazione e macerazione a contatto delle proprie bucce in botti di acciaio a temperatura controllata</i>
AFFINAMENTO:	<i>10 mesi barrique – 8 mesi bottiglia</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	<i>Blend di grande importanza e struttura che unisce le note fruttate e la vena acida del Barbera, il tannino e i profumi complessi del Nebbiolo, e il grande corpo e colore del Merlot. Ideale con carne rossa e formaggi</i>
CONTENUTO ALCOLICO:	<i>14%</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	<i>18-20 °C</i>

