

FRANCO GIACINTO

TERRE ALFIERI NEBBIOLO

COMUNE DI PRODUZIONE:	<i>San Damiano d'Asti</i>
VITIGNO:	<i>100% Nebbiolo</i>
ESPOSIZIONE:	<i>Sud-Sud/Ovest</i>
VENDEMMIA:	<i>Inizio Ottobre</i>
ALLEVAMENTO:	<i>Controspalliera</i>
POTATURA:	<i>Guyot</i>
RESA PER ETTARO:	<i>75 q.</i>
VINIFICAZIONE:	<i>8-10 giorni di fermentazione e macerazione a contatto delle proprie bucce in botti d'acciaio, con temperatura controllata</i>
AFFINAMENTO:	<i>6 mesi acciaio – 6 mesi bottiglia</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	<i>Colore rosso rubino con tenui sfumature granate, profumo fruttato e floreale dal gusto asciutto e leggermente tannico. Ideale con piatti di carne e selvaggina.</i>
CONTENUTO ALCOLICO:	<i>14%</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	<i>18-20 °C</i>

