I nostri vini

Vino Bianco Chardonnay



Vitigno: 100% Chardonnay

Esposizione: Est-Sud / Est

Vendemmia: Inizio Settembre, manuale

Allevamento: Controspalliera

Potatura: Guyot

Resa per ettaro: 70 q

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in botte di acciaio a basse temperature, a protezione dall'ossigeno

Affinamento: 6 in mesi acciaio

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino; profumo fine e delicato; sapore fresco mediamente secco e piacevole; leggermente vivace. Ideale per primi piatti a base di pesce, ma anche spuntini e stuzzichini appetitosi

Contenuto alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 8-10 °C

FG

FRANCO GIACINTO
Azienda Agricola Franco Giacinto
Fraz. Valmolina, 60/2
14015 San Damiano D'Asti (AT)

Fabio – Cell. (+39) 349.1281880
Felice – Cell. (+39) 338.4313933
Mail: vini@cantinafrancogiacinto.it