I nostri vini

Terre Alfieri Nebbiolo D.O.C.G.



Comune di produzione: San Damiano d'Asti

Vitigno: 100% Nebbiolo

Esposizione: Sud / Sud-Ovest

Vendemmia: Inizio Ottobre, manuale

Allevamento: Controspalliera

Potatura: Guyot

Resa per ettaro: 60 q

Vinificazione: 10-12 giorni di fermentazione e macerazione a contatto delle proprie bucce in botti di acciaio, con temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in acciaio – 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino scarico tendente all'aranciato con l'invecchiamento; profumo fruttato e floreale dal gusto asciutto e leggermente tannico. Ideale con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati

Contenuto alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 18-20 °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