

I nostri vini

## Barbera d'Asti D.O.C.G.



**Comune di produzione:** San Damiano d'Asti

**Vitigno:** 100% Barbera

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Vendemmia:** Fine Settembre, manuale

**Allevamento:** Controspalliera

**Potatura:** Guyot

**Resa per ettaro:** 70 q

**Vinificazione:** 8-10 giorni di fermentazione e macerazione a contatto delle proprie bucce in botti di acciaio, con temperatura controllata

**Affinamento:** 6 in mesi acciaio – 6 mesi in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino carico e brillante, tendente al granato con l'invecchiamento; sapore asciutto, di corpo; profumo intenso e fruttato. Ideale con piatti di carne rossa e selvaggina

**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