

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