

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