

I nostri vini

Vino Rosso 3 ACINI



Comune di produzione: San Damiano d'Asti

Vitigno: 40% Barbera, 40% Merlot, 20% Nebbiolo

Esposizione: Sud- Sud/Ovest

Vendemmia: Fine Settembre, manuale

Allevamento: Controspalliera

Potatura: Guyot

Resa per ettaro: 70 q

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

Affinamento: 10 mesi in barrique – 8 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: blend di grande importanza e struttura che unisce le note fruttate e la vena acida del Barbera, il tannino e i profumi complessi del Nebbiolo, e il grande corpo e colore del Merlot. Ideale con carne rossa e formaggi

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