

I nostri vini

Barbera del Monferrato D.O.C



Comune di produzione: San Damiano d'Asti

Vitigno: 100% Barbera

Esposizione: Sud-Est

Vendemmia: metà Settembre, manuale

Allevamento: Controspalliera

Potatura: Guyot

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: 5-6 giorni di macerazione a contatto delle proprie bucce in botti di acciaio, fermentazione finale in autoclave

Affinamento: 6 in mesi acciaio – 4 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso vivo di media intensità, profumo vinoso ma delicato, sapore asciutto di giusto corpo e sapidità. Ideale con minestre, bolliti, formaggi semiduri

Contenuto alcolico: 13%

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