

I nostri vini

Monferrato Dolcetto D.O.C.



Comune di produzione: San Damiano d'Asti

Vitigno: 100% Dolcetto

Esposizione: Est / Sud-Ovest

Vendemmia: Fine Settembre, manuale

Allevamento: Controspalliera

Potatura: Guyot

Resa per ettaro: 75 q.

Vinificazione: 6-8 giorni di fermentazione e macerazione a contatto delle proprie bucce in botti di acciaio

Affinamento: 6 mesi in acciaio – 3 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e vinoso con deliziose note fruttate, sapore asciutto di giusto corpo con leggero retrogusto amarognolo

Contenuto alcolico: 12,5%

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