

I nostri vini

Mosto d'Uva Parzialmente Fermentato ANTO



Comune di produzione: San Damiano d'Asti

Vitigno: 100% Bracchetto

Esposizione: Sud-Ovest

Vendemmia: Inizio Settembre, manuale

Allevamento: Controspalliera

Potatura: Guyot

Resa per ettaro: 70 q

Vinificazione: 48 ore di macerazione a contatto delle proprie bucce in botti di acciaio, fermentazione finale in autoclave

Caratteristiche organolettiche: colore rosato brillante; profumo delicato di rosa e muschio; sapore dolce, brioso e fragrante, spuma fine e persistente. Ideale per il dessert

Contenuto alcolico: 6%

Temperatura di servizio: 11-14 °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