

I nostri vini

Spumante Brut Metodo Classico “LE BOLLE”



Comune di produzione: San Damiano d'Asti

Vitigno: 95% Chardonnay, 5% Sauvignon

Esposizione: Sud/Est

Vendemmia: Fine Agosto, manuale

Allevamento: Controspalliera

Potatura: Guyot

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in botti d'acciaio, rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti

Affinamento: 36 mesi in bottiglia sui propri lieviti prima di essere degorgiato

Caratteristiche organolettiche: vino che si presenta con un colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente con profumi di crosta di pane e scorza di lievito. Sapore secco ed equilibrato in bocca. Ideale per aperitivi, antipasti delicati, crostacei e primi piatti

Contenuto alcolico: 12,5%

Temperatura di servizio: 8-10 °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