

Unsere Weine

## Vino Rosso 3 ACINI



**Gemeinde der Produktion:** San Damiano d'Asti

**Rebsorte:** 40 % Barbera, 40 % Merlot, 20 % Nebbiolo

**Lage:** Süd/Süd-West

**Weinlese:** Ende September, Handlese

**Anbau:** Drahtrahmen

**Erziehungsform:** Guyot

**Ertrag pro Hektar:** 140 Zentner

**Vinifikation:** 10–12 Tage Gärung und Macération pelliculaire / Hülsenmischung in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur

**Ausbau:** 10 Monate in Barrique-Fässern - 8 Monate in der Flasche

**Organoleptische Eigenschaften:** Eine Mischung von großer Bedeutung und mit kräftiger Struktur, die die fruchtigen Noten und die saure Ader des Barbera, das Tannin und die komplexen Aromen des Nebbiolo und den vollen Charakter und die Farbe des Merlot vereint. Ideal zu rotem Fleisch und Käse

**Alkoholgehalt:** 14%

**Trinktemperatur:** 18–20 °C

# FG

**FRANCO GIACINTO**

Azienda Agricola Franco Giacinto  
Fraz. Valmolina, 60/2  
14015 San Damiano D'Asti (AT)

Michela – Cell. (+39) 342.0301703  
Mail: [info@cantinafrancogiacinto.it](mailto:info@cantinafrancogiacinto.it)