

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