

Unsere Weine

Barbera del Monferrato D.O.C



Gemeinde der Produktion: San Damiano d'Asti

Rebsorte: 100% Barbera

Lage: Süd-Ost

Weinlese: Mitte September, Handlese

Anbau: Drahtrahmen

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 160 Zentner

Vinifikation: 5–6 Tage Macération pelliculaire / Hülsenmischung in Stahlfässern, Endvergärung im Autoclaven

Ausbau: 6 Monate in Stahlfässern - 4 Monate in der Flasche

Organoleptische Eigenschaften: Leuchtend rote Farbe von mittlerer Intensität, weiniges, aber fein-elegantes Aroma, trocken am Gaumen, ausgewogen mit vollem Körper. Ideal zu Suppen, gekochtem Fleisch und halbfestem Käse

Alkoholgehalt: 13%

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