

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](mailto:info@cantinafrancogiacinto.it)