

Unsere Weine

Barbera d'Asti D.O.C.G.



Gemeinde der Produktion: San Damiano d'Asti

Rebsorte: 100% Barbera

Lage: Süd/Süd-West

Weinlese: Ende September, Handlese

Anbau: Drahtrahmen

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 140 Zentner

Vinifikation: 8–10 Tage Gärung und Macération pelliculaire / Hülsenmischung in Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur

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

Organoleptische Eigenschaften: Rubinrote Farbe, mit zunehmendem Alter zu Granatrot tendierend; trockener, vollmundiger Geschmack; intensives, fruchtiges Aroma. Ideal zu Fleisch- und Wildgerichten

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