

Unsere Weine

# Barbera d'Asti Superiore 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:** 120 Zentner

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

**Ausbau:** 12 Monate in Barrique-Fässern - 12 Monate in der Flasche

**Organoleptische Eigenschaften:** intensiv-rubinrote Farbe, mit zunehmendem Alter zu Granatrot tendierend; trockener, vollmundiger Geschmack; intensives, charakteristisches und fruchtiges Aroma, das an Kirschen und überreife rote Beeren erinnert. 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](mailto:info@cantinafrancogiacinto.it)