

Unsere Weine

# Vino Bianco Chardonnay



**Gemeinde der Produktion:** San Damiano d'Asti

**Rebsorte:** 100 % Chardonnay

**Lage:** Ost/Süd-Ost

**Weinlese:** Anfang September, Handlese

**Anbau:** Drahtrahmen

**Erziehungsform:** Guyot

**Ertrag pro Hektar:** 140 Zentner

**Vinifikation:** Sanftpressung, Gärung in Stahlfässern bei niedrigen Temperaturen, Sauerstoffschutz

**Ausbau:** 6 Monate in Stahlfässern

**Organoleptische Eigenschaften:** Leuchtend strohgelbe Farbe; feines und elegantes Aroma; frischer halbtrockener und angenehmer, leicht spritziger Geschmack. Ideal zu Vorspeisen auf Fischbasis, aber auch zu Snacks und Häppchen

**Alkoholgehalt:** 13%

**Trinktemperatur:** 8–10 °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)