

Unsere Weine

Monferrato Dolcetto D.O.C.



Gemeinde der Produktion: San Damiano d'Asti

Rebsorte: 100 % Dolcetto

Lage: Ost/Süd-West

Weinlese: Mitte September, Handlese

Anbau: Drahtrahmen

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 150 Zentner

Vinifikation: 6–8 Tage Gärung und Macération pelliculaire / Hülsenmischung in Stahlfässern

Ausbau: 6 Monate in Stahlfässern - 3 Monate in der Flasche

Organoleptische Eigenschaften: Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensives, weiniges Aroma mit angenehm fruchtigen Noten, trockener Geschmack mit kräftigem Körper, leicht bittere Note im Abgang

Alkoholgehalt: 12,5 %

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