

Unsere Weine

Mosto d'Uva Parzialmente Fermentato ANTO



Gemeinde der Produktion: San Damiano d'Asti

Rebsorte: 100 % Brachetto

Lage: Süd/Ost

Weinlese: Anfang September, Handlese

Anbau: Drahtrahmen

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 140 Zentner

Vinifikation: 48 Stunden Macération pelliculaire /
Hülsenmischung in Stahlfässern, Endvergärung
im Autoclaven

Organoleptische Eigenschaften: Leuchtendes Rosé;
zarte Noten von Rose und Moschus; liebliches,
lebhaftes und duftendes Aroma, feine und
anhaltende Perlage. Ideal zum Dessert

Alkoholgehalt: 6%

Trinktemperatur: 11-14 °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