

Unsere Weine

Piemonte Bonarda D.O.C.



Gemeinde der Produktion: San Damiano d'Asti

Rebsorte: 100 % Bonarda

Lage: Süd-West

Weinlese: Ende September, Handlese

Anbau: Drahtrahmen

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 160 Zentner

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

Ausbau: 6 Monate in Stahlfässern - 4 Monate in der Flasche

Organoleptische Eigenschaften: Rubinrote, violette Farbe; weiniges und intensives Aroma mit Mandelnoten; trockener und angenehmer Geschmack; vollmundig und lebendig mit harmonischem Säurespiel. Ideal zu herzhaften Vorspeisen und rotem Fleisch

Alkoholgehalt: 13 %

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