

Unsere Weine

# Spumante Brut Metodo Classico “LE BOLLE”



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

**Rebsorte:** 95 % Chardonnay, 5% Sauvignon

**Lage:** Süd/Ost

**Weinlese:** Ende August, Handlese

**Anbau:** Drahtrahmen

**Erziehungsform:** Guyot

**Ertrag pro Hektar:** 140 Zentner

**Vinifikation:** Sanftpressung, Gärung in  
Stahlfässern, Flaschengärung im klassischen  
Verfahren

**Ausbau:** 36 Monate Flaschengärung im  
klassischen Verfahren ohne Zusatz von Dosage,  
anschließendes Degorgieren

**Organoleptische Eigenschaften:** Strohgelbe Farbe;  
feine und anhaltende Perlage mit Aromen von  
Brotrinde und einem Duft von Hefe; trocken am  
Gaumen und ausgewogen im Geschmack. Ideal  
zum Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Schalentieren  
und Vorspeisen

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**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)