

Unsere Weine

Terre Alfieri Nebbiolo D.O.C.G.

In Barrique-Fässern gereift



Gemeinde der Produktion: San Damiano d'Asti

Rebsorte: 100 % Nebbiolo

Lage: Süd/Süd-West. Handlese

Weinlese: Anfang Oktober

Anbau: Drahtrahmen

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 120 Zentner

Vinifikation: 10–12 Tage Gärung und Macération pelliculaire / Hülsenmischung in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: 10 Monate in Barrique-Fässern - 10 Monate in der Flasche

Organoleptische Eigenschaften:

Leuchtend-rubinrote Farbe, die mit zunehmender Reife ins Orange tendiert; charakteristisches Aroma mit zarten fruchtigen und blumigen Noten; trockener und harmonischer Geschmack mit seidigen Tanninen. Ideal zu rotem Fleisch und Wildgerichten sowie würzig-kräftigem Käse

Alkoholgehalt: 14,5 %

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