

Unsere Weine

Vino Rosso 3 ACINI



Lage: Süd/Süd-West

Weinlese: Ende September, Handlese

Anbau: Drahtrahmen

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 140 Zentner

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

Ausbau: 10 Monate in Barrique-Fässern - 8 Monate in der Flasche

Organoleptische Eigenschaften: Eine Cuvée von großer Bedeutung und Struktur, mit vollem Körper und intensiver rubinroter Farbe. Sie zeichnet sich durch fruchtige Noten und eine leichte Säure aus, kombiniert mit sanften Tanninen und komplexen Aromen, die sich besonders durch die Reifung im Holz entwickelt haben. Ideal zu rotem Fleisch und Käse

Alkoholgehalt: 14%

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