Unsere Weine

Vino Rosato MICHELLE'S ROSÉ



Lage: Süd/Süd-West

Weinlese: Mitte September, Handlese

Anbau: Drahtrahmen

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: Ausleseausdünnung der beiden Rebsorten

Vinifikation: 24–36 Stunden Macération pelliculaire / Hülsenmaischung mit anschließender verlängerter Fermentation in Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: 6 Monate in Stahlfässern

Organoleptische Eigenschaften: Leuchtendes Rosé; fruchtiges und blumiges Aroma; weich und frisch am Gaumen. Ideal als Aperitif und als Begleitung zu Vorspeisen

Alkoholgehalt: 12,5 %

Trinktemperatur: 8 °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