

Unsere Weine

Terre Alfieri Nebbiolo D.O.C.G.



Gemeinde der Produktion: San Damiano d'Asti

Rebsorte: 100 % Nebbiolo

Lage: Süd/Süd-West

Weinlese: Anfang Oktober, Handlese

Anbau: Drahtrahmen

Erziehungsform: Guyot

Ertrag pro Hektar: 120 Zentner

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

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

Organoleptische Eigenschaften: Blass-rubinrote Farbe, die mit zunehmender Reife ins Orange tendiert; fruchtiges und blumiges Aroma; trockener Geschmack und feine Gerbstoffe. Ideal zu rotem Fleisch und Wildgerichten sowie kräftigem 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