



# FRANCO FRANCESCO

S.A.S. CASA VINICOLA IN SAN DAMIANO D'ASTI - PIEMONTE - ITALIA

## DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Vitigno fra i piú antichi del Piemonte per la produzione di questo vino vengono selezionate le migliori uve coltivate nel comune di Vezza d'Alba.

### PROCESSO PRODUTTIVO

**Vendemmia:** avviene manuale in piccole ceste nel mese di settembre.

**Vinificazione:** L'uva arrivata in cantina viene diraspata e pigiata, al mosto ottenuto vengono aggiunti lieviti selezionati che permettono l'innesco della fermentazione. La macerazione dura circa 8 giorni ad una temperatura massima di 28 gradi ove vengono effettuati 2 rimontaggi al giorno.

**Affinamento:** Il vino al termine della fermentazione alcolica, viene travasato in serbatoi di acciaio inox dove effettua la fermentazione malolattica. In questi contenitori viene mantenuto fino al mese di marzo quando viene imbottigliato. La commercializzazione inizia dopo un mese di affinamento nelle nostre cantine.

### CARATTERISTICHE:

**Colore:** Rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

**Profumo:** Buone note fruttate che ricordano la ciliegia ed il lampone.

**Sapore:** Buona struttura tannica, acidità moderata e caratteristico retrogusto amarognolo.

**Temperatura di servizio:** In ampi calici a una temperatura di 18j- 20j C.

**Abbinamenti gastronomici.** Per le sue caratteristiche si abbina bene con alcuni piatti tipici piemontesi, grandi bolliti e bagna cauda.

**Formato:** 750 ml

**Da Bersi:** Preferibilmente entro 2 — 3 anni.

### VIGNA

**Vitigno:**100% Dolcetto

**Altezza slm:** a 200 mt s. l.m.

**Esposizione solare:** Sud.

**Ceppi per ettaro:** 4.400

**Tipo di allevamento:** Guyot

**Kg di uve per ettaro:** 8.000

**Terreno:** Argille calcaree bianco-grigiastre

**Anno impianto:** 1985

### PARAMETRI CHIMICI

**Estratto secco:** 26,00 g/L

**Alcool in vol (%):** 13% vol.

**Acidità totale:** 5,3 g/L

## DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

For the production of this wine the best grapes grown in Vezza d'Alba are selected. In this municipality there are some of the oldest vines in Piedmont.

### PRODUCTION PROCESS

**Harvesting time:** by hand in small baskets in September.

**Vinification:** grapes are de-stemmed and crushed in the cellar, yeasts are added to the must obtained to start fermentation. Maceration lasts about 8 days at a temperature of 28jC and twice a day must is repressed over the grape dregs

**Fining:** at the end of fermentation wine is transferred into inoxidizable-steel tanks where the malic-lactic fermentation takes place. It remains in these tanks till March when it is bottled. After a month it is ready to be sold.

### FEATURES:

**Color:** ruby-red with light violet reflections.

**Scent:** good fruity scents bringing to mind cherry and raspberry.

**Flavour:** good tannic structure, moderate acidity and typical bitterish aftertaste.

**To be served** in wide goblets at a temperature of 18 j - 20 j C.

**Gastronomic coupling:** its characteristics are well matched with some typical Piedmontese plates: boiled meat and Bagna Cauda.

**To be drunk:** preferably within 2-3 years.

**Size/Format:**750ml

### VINEYARD

**Grape variety:** 100% Dolcetto

**Height o.s.l.:**200 MT s.l.m.

**Sun exposure:** South

**Vines per hectare:**4400

**Farming:** Guyot

**Soil:** Clayey-calcareous sand

**Year of implant:**1985

**rink:** within 2 - 3 years

### CHEMICAL ANALYSIS

**Extract:** 26.0 g/L

**Alcohol vol. (%):** 13.00% vol.

**Total Acidity:** 5.30 g/L

