



FRANCO FRANCESCO

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

CARATTERISTICHE:

Colore: Rosso rubino con tendenza ad una tonalità arancione

Profumo: Ricco di frutta soprattutto prugna, ciliegia.

Sapore: Buona struttura con tannini dolci, ed acidità moderata.

Temperatura di servizio: in calici non molto ampi a una temperatura di 16°- 18°C.

Abbinamenti gastronomici: Si abbina agli arrostiti di carne, primi, carni bianche e può anche essere servito fresco.

Formato: 750 ml

Da Bersi: preferibilmente entro 3 anni.

VIGNA

Vitigno: Grignolino

Altezza slm: 180 mt s. l.m.

Esposizione solare: Sud- Est

Ceppi per ettaro: 4.500

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 8.000

Terreno: Argilla bruna di origine sedimentaria

Anno impianto: 1993

PARAMETRI CHIMICI

Estratto secco: 26,5 g/L

Alcol in vol (%): 12,50% vol.

Acidità totale: 5,75 g/L

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

FEATURES:

Color: ruby-red tending to orange.

Scent: rich in fruit, especially plum and cherry.

Flavour: good structure with very sweet tannins and moderate acidity .

To be served: in small goblets at a temperature of 16° - 18° C.

Gastronomic coupling: it matches with roast meat, first courses, poultry and it can also be served cold.

To be drunk: preferably within 3 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: Grignolino

Height o.s.l.: 180 MT s.l.m.

Sun exposure: South- East

Vines per hectare: 4500

Farming: Guyot

Soil: Whitish-grey marls of sea-sedimentary origin

Year of implant: 1993

CHEMICAL ANALYSIS

Extract: 26.50 g/L

Alcohol vol. (%): 12.50% vol.

Total Acidity: 5.75g/L