



# FRANCO FRANCESCO

---

## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

### CARATTERISRICHE:

**Colore:**

**Profumo:** Ricco ed intenso con note di salvia miele e fiori d'arancio.

**Sapore:** Dolce e fragrante, aromatico con l'acidità ben equilibrata che ricordano il sapore dell'uva.

**Temperatura di servizio:** in calici a coppa servito a una temperatura di 8°- 10° C.

**Abbinamenti gastronomici:** La ricchezza di aromi fanno di questo vino, ideale per l'abbinamento con tutti i tipi di dolci.

**Formato:** 750 ml

**Da Bersi:** preferibilmente entro 2 anni

### VIGNA

**Vitigno:** Moscato

**Altezza slm:** 280 mt s. l.m.

**Esposizione solare:** Sud, Sud-Ovest

**Ceppi per ettaro:** 4.500

**Tipo di allevamento:** Guyot

**Kg di uve per ettaro:** 9.500

**Terreno:** Marne compatte alternate ed arenarie

**Anno impianto:** 1978

### PARAMETRI CHIMICI

**Estratto secco:** 20,3 g/L

**Alcool in vol (%):** 5,50% vol.

**Zuccheri residui:** 123,8 g/L

**Acidità totale:** 5,1 g/L

## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

### FEATURES:

**Color:** more or less intense straw-yellow.

**Scent:** rich and intense with scents of sage, honey and orange flowers.

**Flavor:** sweet, sparkling, and with a well balanced acidity bringing to mind grape flavor.

**To be served** in large goblets at a temperature of 8 j - 10 j C.

**Gastronomic coupling:** the wealth of flavors make of Moscato the ideal wine to be matched with any kind of cake.

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

**Size/Format:** 750ml

### VINEYARD

**Grape variety:** Moscato

**Height o.s.l.:** 280 MT s.l.m.

**Sun exposure:** South — South-West

**Vines per hectare:** 4500

**Farming:** Guyot

**Soil:** Compact alternate marls and sandstone

**Year of implant:** 1978

### CHEMICAL ANALYSIS

**Extract:** 20,3 g/L

**Alcohol vol. (‰):** 5,50% vol.

**Residual sugar:** 123,8 g/L

**Total Acidity:** 5.10 g/L