



# FRANCO FRANCESCO

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

## NEBBIOLO 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 a fine ottobre.

**Vinificazione:** La vendemmia inizia la terza settimana a di ottobre. L'uva viene diraspata, pigiata ed avviata alla fermentazione. La temperatura di macerazione è 30 C per circa una settimana, quindi viene mantenuta intorno ai 25 C ancora per due giorni per ottimizzare l'estrazione dei tannini dolci.

**Affinamento:** Effettuate le operazioni di svinatura, il vino viene travasato in botti di rovere di Slavonia. In questi recipienti effettua la fermentazione malolattica prima della fine dell'inverno. L'affinamento dura circa 12 mesi poi il vino viene imbottigliato.

### CARATTERISTICHE:

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granati.

**Profumo:** Decisamente fruttato ed ampio con sentori di viola ben amalgamati alle spezie.

**Sapore:** Fresco ed avvolgente con tannini morbidi e ben fruttati.

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

**Abbinamenti gastronomici:** Vino da tutto pasto.

**Formato:** 750 ml

**Da Bersi:** Preferibilmente entro 4 — 5 anni.

### VIGNA

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Altezza s.l.m.:** 220 mt s.l.m.

**Esposizione solare:** Sud -Est

**Ceppi per ettaro:** 4.400

**Tipo di allevamento:** Guyot

**Kg di uve per ettaro:** 7.000

**Terreno:** Marne grigio-bluastre

**Anno impianto:** 1975

### PARAMETRI CHIMICI

**Estratto secco:** 29.6 g/L

**Alcool in vol (%):** 13,5 % vol.

**Acidità totale:** 5,5 g/L

## NEBBIOLO 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 at the end of October.

**Vinification:** The grapes are removed from their stalk, pressed and then fermentation starts. The temperature of maceration starts at 30°C for about a week, then it is kept at about 25°C for two more 2 days in order to optimize the extraction of sweet tannins.

**Fining:** When racking is over, wine is transferred into oak barrels from Slavonia. In these vessels malolactic fermentation takes place before the end of winter. After about 12 months of aging wine is bottled and sold.

### FEATURES:

**Color:** ruby-red with garnet red reflections.

**Scent:** definitely fruity and ample with scents of viola well mixed with spices.

**Flavour:** fresh and intense at the same time with soft and fruity tannins.

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

**Gastronomic coupling:** any course.

**To be drunk:** preferably within 4 — 5 years.

**Size/Format:** 750ml

### VINEYARD

**Grape variety:** 100% Nebbiolo

**Height o.s.l.:** 220 MT s.l.m.

**Sun exposure:** South

**Vines per hectare:** 4400

**Farming:** Guyot

**Soil:** Clayey-calcareous sand

**Year of implant:** 1975

### CHEMICAL ANALYSIS

**Extract:** 29.6 g/L

**Alcohol vol. (%):** 13.50% vol.

**Total Acidity:** 5.50 g/L