



# FRANCO FRANCESCO

## PIEMONTE DOC CHARDONNAY

### CARATTERISTICHE:

**Colore:** cristallino giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** intenso fragrante fruttato in particolare con note di mela verde e frutti esotici.

**Sapore:** in bocca colpisce la freschezza, è un vino di corpo e armonico.

**Temperatura di servizio:** in calici non molto ampi a una temperatura di 12°- 14° C.

**Abbinamenti gastronomici:** indicato come aperitivo, con antipasti, carni bianche e pesce.

**Formato:** 750 ml.

**Da Bersi:** preferibilmente entro 2 anni.

### VIGNA

**Vitigno:** Chardonnay

**Altezza s.l.m.:** 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:** Marne grigio-biancastre

**Anno impianto:** 1995

### PARAMETRI CHIMICI

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

**Alcool in vol (%):** 12,00 % vol.

**Acidità totale:** 5,1 g/L.

## PIEMONTE DOC CHARDONNAY

### FEATURES:

**Color:** crystalline, straw-yellow with green reflections.

**Scent:** intense fruity fragrance, in particular, with hints of green apple and tropical fruit.

**Flavor:** its freshness shocks your mouth, this wine is full-bodied and harmonious.

**To be served** in small goblets at a temperature of 12° - 14° C.

**Gastronomic coupling:** suitable as aperitif, with appetizers, poultry and fish.

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

**Size/Format:** 750ml

### VINEYARD

**Grape variety:** Chardonnay

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

**Sun exposure:** South

**Vines per hectare:** 4400

**Farming:** Guyot

**Soil:** Compact alternate marls and sand

**Year of implant:** 1995

### CHEMICAL ANALYSIS

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

**Alcohol vol. (%):** 12,00% vol.

**Total Acidity:** 5,10 g/L

