



FRANCO FRANCESCO

PINOT VINO SPUMANTE BRUT

CARATTERISTICHE:

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: snello, ritmico, con toni di mela verde e rosa bianca, mandorla e pesca

Sapore: un'acidità moderata, abboccato di buon corpo, frizzante.

Temperatura di servizio: In flute, ad una temperatura di 8°- 10° C.

Abbinamenti gastronomici: D'elezione nella funzione di aperitivo, tartine e salatini di ogni genere.

Formato: 750 ml

Da Bersi: preferibilmente entro 2 anni.

VIGNA

Vitigno: Pinot

Altezza slm: 220 mt s. l.m.

Esposizione solare: Sud, Sud-Ovest

Ceppi per ettaro: 4.800

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 11000

Terreno: Argillo-calcarei

Anno impianto: 1985

PARAMETRI CHIMICI

Estratto secco: 20,3 g/L

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

Acidita totale: 5,6 g/L

PINOT VINO SPUMANTE BRUT

FEATURES:

Color: straw-yellow.

Scent: delicate, rhythmic, with scents of green apple and white rose, almond and peach.

Flavor: moderate acidity, good structure, sparkling.

To be served in flutes at a temperature of 8° 10° C.

Gastronomic coupling: it matches with appetizers, tartines and snacks of any kind.

To be drunk: preferably within 2 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: Pinot

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

Sun exposure: South, South-West

Vines per hectare: 4800

Farming: Guyot

Soil: Argillo- calcareous

Year of implant: 1985

CHEMICAL ANALYSIS

Extract: 20.30 g/L

Alcohol vol. (%): 12.00% vol.

Total Acidity: 5.50g/L