



FRANCO FRANCESCO

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

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO D.O.C.

Le uve che danno origine a questo vino provengono da colline situate nel comune di Castelnuovo Don Bosco che consentono di mantenere intatti fragranti aromi dell'uva di origine.

PROCESSO PRODUTTIVO

Vendemmia: avviene manuale in piccole ceste a settembre.

Vinificazione: L'uva arriva in cantina viene pressata ed il mosto avviato in serbatoi termococondizionati dove avviene la fermentazione. Trascorse ventiquattrore il mosto limpido viene travasato e dopo un'aggiunta di lieviti selezionati inizia la fermentazione. La temperatura di fermentazione di 18°C e viene interrotta quando il vino ha sviluppato 5,5 gradi di alcool: in questo modo si ottiene un vino ricco di aromi. La fermentazione viene interrotta abbassando la temperatura a 0. In questo modo si mantiene una leggera effervescenza che esalta le caratteristiche organolettiche. Il vino viene imbottigliato e subito pronto alla vendita.

CARATTERISTICHE:

Colore: Rosso rubino scarico cerasuolo.

Profumo: floreale fruttato intenso ma soprattutto aromatico fragranti dell'uva di origine che evocano la fragolina di bosco.

Sapore: Dolce vivace delicato e persistente.

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

Abbinamenti gastronomici: La ricchezza di aromi fanno la Malvasia il vino ideale per l'abbinamento con tutti i tipi di dolci e frutta fresca.

Formato: 750 ml

Da Bersi: preferibilmente entro 2 anni

VIGNA

Vitigno: 100% Malvasia

Altezza s.l.m.: 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: 1980

PARAMETRI CHIMICI

Estratto secco: 20,3 g/L

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

Zuccheri residui: 120,2 g/L

Acidità totale: 5,6 g/L

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO D.O.C.

The grapes that create this wine come from the hills surrounding Castelnuovo Don Bosco and they maintain intact the fragrance of their birth place.

PRODUCTION PROCESS

Harvesting time: by hand in small baskets in September.

Vinification: The grapes carried to the cellar are removed from their stalk and the must is transferred in thermoconditioned tanks where fermentation takes place. After 24 hours the limpid must is transferred and, after the addition of selected yeasts, fermentation starts. The temperature of fermentation is 18°C and it is stopped when wine has produced 5,5 vol. of alcohol: in this way a wine rich in sugars and aromas is obtained. The fermentation is stopped by suddenly turning the temperature down to 0°C. In this way a light effervescence, which intensifies its organoleptic features, is naturally kept. Wine is bottled and after few days it is ready to be sold.

FEATURES:

Color: light cherry and ruby-red.

Scent: intense floral and fruity aromatic scent, deriving from the grapes it comes from and evoking wild strawberries.

Flavour: delicate, sweet, sparkling and persistent.

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

Gastronomic coupling: its richness in aroma makes of Malvasia the ideal wine to be matched with any kind of cake and fresh fruit.

To be drunk: preferably within 2 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: 100% Malvasia

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

Sun exposure: South — South-West

Vines per hectare: 4800

Farming: Guyot

Soil: Compact alternate marls and sandstone

Year of implant: 1980

CHEMICAL ANALYSIS

Extract: 20.3 g/L.

Alcohol vol. (%): 5.50% vol.

Residual sugar: 120,2 g/L

Total Acidity: 5.60 g/L.

