



FRANCO FRANCESCO

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

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

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

PROCESSO PRODUTTIVO

Vendemmia: avviene manuale in piccole ceste nel mese di settembre.

Vinificazione: L'uva arriva in cantina viene pressata ed il mosto avviato in serbatoi termocondizionati 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 zuccheri e di aromi. La fermentazione viene interrotta abbassando la temperatura a 0°C. In questo modo si ottiene una leggera effervescenza che esalta le caratteristiche organolettiche. Il vino viene imbottigliato e subito pronto alla vendita.

CARATTERISTICHE:

Colore: Giallo paglierino più o meno intenso.

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: 100% Moscato

Altezza s.l.m.: 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.

The grapes that create this wine come from the hills near Calosso d'Asti and maintain intact their fragrant aromas.

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 into 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 of 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. 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: 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 8-10°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: 100% 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

