



FRANCO FRANCESCO

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

PIEMONTE CHARDONNAY - D.O.C.

□ uva □ proveniente da un vigneto ben esposto di una collina situata nel comune di San Damiano □ Asti che ne esalta la freschezza e □ intensità □ dei profumi.

PROCESSO PRODUTTIVO

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

Vinificazione: L'uva viene portata in cantina in piccole ceste, per evitare la rottura degli acini, quindi viene pressata in modo soffice ed il mosto raccolto in un serbatoio di acciaio viene lasciato sedimentare per un giorno. A questo punto il mosto pulito viene avviato alla fermentazione, aggiungendo lieviti selezionati. La fermentazione avviene ad una temperatura massima di 18°C.

Affinamento: Terminata la fermentazione il vino viene lasciato a contatto con le fecce fini per circa un mese alla temperatura di +12°C poi viene travasato e mantenuto in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento che avviene nel mese di febbraio. Dopo un mese di bottiglia il vino viene commercializzato.

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, □ 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: 100% Chardonnay

Altezza slm: 200 MT s. l.m.

Esposizione solare: Sud

Cepi 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 CHARDONNAY - D.O.C.

Grapes come from a well exposed vineyard on a hill near San Damiano d' Asti, this enhances the freshness and the intensity of its aromas.

PRODUCTION PROCESS:

Harvesting time: by hand in small baskets in September.

Vinification: Grapes are carried to the cellar in baskets without crushing them. Then they are softly pressed and the must is collected in a steel tank where it sediments for about 24 hours. At this point, selected yeasts are added to the clear must in order to start fermentation which takes place at a maximum temperature of 18°C.

Fining: at the end of fermentation wine remains in contact with the fine dregs for about a month at a temperature of 12°C. Then it is transferred into inoxidizable-steel tanks where it stays till bottling, which takes place in January. Wine is ready to be sold after a month of refinement in bottle.

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 j - 14 j C.

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

To be drunk: preferably within 2 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: 100% 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

