



FRANCO FRANCESCO

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

PINOT BRUT SPUMANTE

L'uva proviene da un vigneto situato nelle zone di Nizza Monferrato con una esposizione tale per cui si esalta la freschezza che lo contraddistingue.

PROCESSO PRODUTTIVO

Vendemmia: avviene manuale in piccole ceste fine agosto primi di settembre.

Vinificazione: la raccolta anticipata delle uve, atte a formare la base del vino spumante con più acidità, ci permette di ottenere lo scheletro di un vino atto a rifermentare in autoclavi. L'utilizzo di fermenti indigeni, mantenuti in cantina alle basse temperature, ha dato la possibilità di ottenere una cuvée atta a conferire una fragranza nel profumo un perlage molto fine.

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: Chardonnay, Pinot Grigio

Comune: Nizza Monferrato

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-calcareo

Anno impianto: 1985

PARAMETRI CHIMICI

Estratto secco: 20,3 g/L

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

Acidità totale: 5,6 g/L

PINOT BRUT SPUMANTE

The grapes come from a vineyard located in Nizza Monferrato exposed in a way that enhances the freshness that contradistingués it.

PRODUCTION PROCESS

Harvesting time: by hand in small baskets late August, early September.

Vinification: Early picked grapes produce a more acid basis for this sparkling wine so that it can re-fermented in autoclaves. Use of indigenous yeasts, kept in the cellars at low temperature, permits a cuvée giving it a delicate fragrance and very fine perlage.

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: Chardonnay, Pinot Grigio

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

