FRANCO FRANCESCO

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

CARATTERISTICHE:
Colore: Rosso rubino con tendenza ad una tonalità arancione
Profumo: Ricco di frutta soprattutto prugna, ciliegia.
Sapore: Buona struttura con tannini dolci, ed acidità moderata.
Temperatura di servizio: in calici non molto ampi a una temperatura di 16°- 18°C.
Abbinamenti gastronomici: Si abbina agli arrosti di carne, primi, carni bianche e può anche essere servito fresco.
Formato: 750 ml
Da Bersi: preferibilmente entro 3 anni.

VIGNA
Vitigno: Grignolino
Altezza slm: 180 mt s. l.m.
Esposizione solare: Sud- Est
Ceppi per ettaro: 4.500
Tipo di allevamento: Guyot
Kg di uve per ettaro: 8.000
Terreno: Argilla bruna di origine sedimentaria
Anno impianto: 1993

PARAMETRI CHIMICI
Estratto secco: 26.5 g/L
Alcol in vol (%): 12.50% vol.
Acidità totale: 5,75 g/L

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

FEATURES:
Color: ruby-red tending to orange.
Scent: rich in fruit, especially plum and cherry.
Flavour: good structure with very sweet tannins and moderate acidity .
To be served: in small goblets at a temperature of 16° - 18° C.
Gastronomic coupling: it matches with roast meat, first courses, poultry and it can also be served cold.
To be drunk: preferably within 3 years.
Size/Format:750ml

VINEYARD
Grape variety: Grignolino
Height o.s.l.:180 MT s.l.m.
Sun exposure: South- East
Vines per hectare:4500
Farming: Guyot
Soil: Whitish-grey marls of sea-sedimentary origin
Year of implant:1993

CHEMICAL ANALYSIS
Extract: 26.50 g/L
Alcohol vol. (%): 12.50% vol.
Total Acidity: 5.75g/L