



FRANCO FRANCESCO

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

CARATTERISRICHE:

Colore:

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: Moscato

Altezza slm: 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.

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 j - 10 j 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: 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

