



# FRANCO FRANCESCO

## NEBBIOLO D'ALBA DOC

### CARATTERISTICHE:

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granati.

**Profumo:** Decisamente fruttato ed ampio con sentori di viola ben amalgamati alle spezie.

**Sapore:** Fresco ed avvolgente con tannini morbidi e ben fruttati.

**Temperatura di servizio:** In ampi calici a una temperatura di 18°- 20° C.

**Abbinamenti gastronomici:** Vino da tutto pasto.

**Formato:** 750 ml

**Da Bersi:** Preferibilmente entro 4 — 5 anni.

### VIGNA

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Altezza s.l.m.:** 220 mt s.l.m.

**Esposizione solare:** Sud -Est

**Ceppi per ettaro:** 4.400

**Tipo di allevamento:** Guyot

**Kg di uve per ettaro:** 7.000

**Terreno:** Marne grigio-bluestre

**Anno impianto:** 1975

### PARAMETRI CHIMICI

**Estratto secco:** 29,6 g/L

**Alcool in vol (%):** 13,5 % vol.

**Acidità Totale:** 5,5 g/L

## NEBBIOLO D'ALBA DOC

### FEATURES:

**Color:** ruby-red with garnet red reflections.

**Scent:** definitely fruity and ample with scents of viola well mixed with spices.

**Flavour:** fresh and intense at the same time with soft and fruity tannins.

**To be served** in wide goblets at a temperature of 18 | - 20 | C.

**Gastronomic coupling:** any course.

**To be drunk:** preferably within 4 — 5 years.

**Size/Format:** 750ml

### VINEYARD

**Grape variety:** 100% Nebbiolo

**Height o.s.l.:** 220 MT s.l.m.

**Sun exposure:** South

**Vines per hectare:** 4400

**Farming:** Guyot

**Soil:** Clayey-calcareous sand

**Year of implant:** 1975

### CHEMICAL ANALYSIS

**Extract:** 29.6 g/L

**Alcohol vol. (%):** 13.50% vol.

**Total Acidity:** 5.50 g/L

