



FRANCO FRANCESCO

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

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, è 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: Chardonnay

Altezza s.l.m.: 200 MT s. l.m.

Esposizione solare: Sud

Ceppi 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 DOC CHARDONNAY

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° - 14° C.

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

To be drunk: preferably within 2 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: 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

