



FRANCO FRANCESCO

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

CARATTERISTICHE:

Colore: Rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

Profumo: Buone note fruttate che ricordano la ciliegia ed il lampone.

Sapore: Buona struttura tannica, acidità moderata e caratteristico retrogusto amarognolo.

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

Abbinamenti gastronomici: Per le sue caratteristiche si abbina bene con alcuni piatti tipici piemontesi, grandi bolliti e bagna cauda.

Formato: 750 ml

Da Bersi: Preferibilmente entro 2 -3 anni.

VIGNA

Vitigno: Dolcetto

Altezza slm: a 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: Argille calcaree bianco-grigiastre

Anno impianto: 1985

PARAMETRI CHIMICI

Estratto secco: 26,00 g/L

Alcool in vol (%): 13% vol.

Acidità totale: 5,3 g/L

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

FEATURES:

Color: ruby-red with light violet reflections.

Scent: good fruity scents bringing to mind cherry and raspberry.

Flavour: good tannic structure, moderate acidity and typical bitterish aftertaste.

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

Gastronomic coupling: its characteristics are well matched with some typical Piedmontese plates. boiled meat and Bagna Cauda.

To be drunk: preferably within 2-3 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: Dolcetto

Height o.s.l.: 200 MT s.l.m.

Sun exposure: South

Vines per hectare: 4400

Farming: Guyot

Soil: Clayey-calcareous sand

Year of implant: 1985

rink: within 2 - 3 years

CHEMICAL ANALYSIS

Extract: 26.0 g/L

Alcohol vol. (%): 13.00% vol.

Total Acidity: 5.30 g/L

