



FRANCO FRANCESCO

S.A.S. CASA VINICOLA IN SAN DAMIANO D'ASTI - PIEMONTE - ITALIA

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. TRE AMICI

Le uve che danno origine a questo vino provengono dalle colline circostanti di San Damiano d' Asti denominate Colline Alfieri. Queste colline ed un attento lavoro in vigna conferiscono al Barbera una sapiente armonia che ne esaltano la qualità.

PROCESSO PRODUTTIVO:

La vendemmia avviene manuale in piccole ceste a fine settembre inizio ottobre.

Vinificazione: L'uva arrivata in cantina viene diraspata e pigiata, al mosto ottenuto vengono aggiunti lieviti selezionati che permettono l'innescò della fermentazione. La macerazione dura circa 10 giorni ad una temperatura massima di 30 gradi ove vengono effettuati 3 rimontaggi al giorno per ottimizzare l'estrazione di colore e tannini.

Affinamento: Il vino si affina in barriques per 6 mesi, ed effettua la fermentazione Malolattica, dopo viene imbottigliato e mantenuto nelle nostre cantine per altri 6 mesi prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE:

Colore: Rosso rubino carico con riflessi viola.

Profumo: Ricco di note fruttate. In particolare piccoli frutti di bosco e marmellata di prugne, con un leggero sentore di vaniglia, cacao e tabacco.

Sapore: I tannini pieni e rotondi donano dolcezza ed armonia e ben si amalgamano con l'acidità che dona freschezza e sapidità al gusto.

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

Abbinamenti gastronomici: Si abbina benissimo con tutti i piatti saporiti; particolarmente indicati con carni alla griglia, arrostiti di carne, e formaggi stagionati.

Formato: 0,750 ml.

Da Bersi: Preferibilmente entro 4 — 5 anni.

VIGNA

Vitigno: 100% Barbera

Altezza slm: 200 MT s.l.m.

Esposizione solare: Sud — Sud-Ovest

Cepi per ettaro: 4.200

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 7.500

Terreno: Argilla bruno-grigiastra di origine sedimentaria,

Anno impianto: 1980

PARAMETRI CHIMICI

Estratto secco: 31,6 g/L

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

Acidità totale: 5,6 g/L

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. TRE AMICI

The grapes that produce this wine come from San Damiano d' Asti surrounding hills called "Colline Alfieri". These hills and the careful work in the vineyard give Barbera the skilful harmony enhancing its quality.

PRODUCTION PROCESS

Harvesting time: by hand in small baskets at the end of September, beginning of October.

Vinification: grapes are de-stemmed and crushed in the cellar, yeasts are added to the must obtained to start fermentation. Maceration lasts about 10 days at a temperature of 30°C and 3 times per day must is repressed over the grape dregs to maximize the extraction of color and tannins.

Fining: wine refines in barriques for 6 months', and the malic-lactic fermentation takes place. Wine then is bottled and it stays in our cellars for more 6 months' before being sold.

FEATURES:

Color: ruby-red with violet reflections.

Scent: rich in fruit perfumes, especially soft fruits and plum jam. Light scent of vanilla, cocoa and tobacco.

Flavor: the full and round tannins give it sweetness and harmony and mix well with the acidity which gives its taste freshness and savoriness.

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

Gastronomic coupling: it matches very well with any tasty course, in particular with grilled meat, and hard cheese.

To be drunk: preferably within 4-5 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: 100% Barbera

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

Sun exposure: South — South-West

Vines per hectare: 4.200

Farming: Guyot

Soil: Greyish-brown clay of sea-sedimentary origin

Year of implant: 1980

CHEMICAL ANALYSIS

Extract: 31,6 g/L

Alcohol vol. (%): 13,5% vol.

Total Acidity: 5,6 g/L

