



# FRANCO FRANCESCO

---

## BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

### CARATTERISTICHE:

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

**Profumo:** Ricco di frutta soprattutto prugna, ciliegia e mora.

**Sapore:** Buona struttura con tannini dolci. ed acidità moderata.

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

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina agli arrostiti di carne, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

**Formato:** 750 ml

**Da Bersi:** preferibilmente entro 3 anni.

### VIGNA

**Vitigno:** Barbera

**Altezza slm:** 160 mt s. l.m.

**Esposizione solare:** Sud

**Ceppi per ettaro:** 4.500

**Tipo di allevamento:** Guyot

**Kg di uve per ettaro:** 9.000

**Terreno:** Argilla bruna di origine sedimentaria.

**Anno impianto:** 1999

### PARAMETRI CHIMICI

**Estratto secco:** 29,7 g/L

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

**Acidità totale:** 5,90 g/L

## BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

### FEATURES:

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

**Scent:** rich in fruit, especially plum, cherry and blackberry.

**Flavour:** good structure with sweet tannins and moderate acidity.

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

**Gastronomic coupling:** it matches with roast meat, game and ripe cheese.

**To be drunk:** preferably within 3 years.

**Size/Format:** 750ml

### VINEYARD

**Grape variety:** Barbera

**Height o.s.l.:** 160 MT s.l.m.

**Sun exposure:** South

**Vines per hectare:** 4500

**Farming:** Guyot

**Soil:** Whitish-grey marls of sea-sedimentary origin

**Year of implant:** 1999

### CHEMICAL ANALYSIS

**Extract:** 29.70 g/L

**Alcohol vol.:** (%): 13.00% vol.

**Total Acidity:** 5.90 g/L