



# FRANCO FRANCESCO

---

## BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C. FRIZZANTE

### CARATTERISTICHE:

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei nel bicchiere si presenta con una leggera schiuma che denota la vivacità.

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

**Sapore:** Buona struttura, acidità moderata, abboccato di buon corpo, frizzante.

**Temperatura di servizio:** in calici non molto ampi a una temperatura di 16j- 18jC.

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina agli arrostiti di carne, formaggi, pesce alla griglia.

**Formato:** 750 ml

**Da Bersi:** preferibilmente entro 2 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:** 10.000

**Terreno:** Argilla bruna di origine sedimentaria

**Anno impianto:** 2000

### PARAMETRI CHIMICI

**Estratto secco:** 27.6 g/L

**Alcool in vol (%):** 12.50% vol.

**Acidità totale:** 5,90 g/L

## BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C. FRIZZANTE

### FEATURES:

**Color:** ruby-red with intense violet reflections, when poured into the glass, it shows a light foam that reveals its fizz.

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

**Flavour:** good structure, and moderate acidity, mild and sparkling.

**To be served:** in small goblets at a temperature of 16 j - 18 j C.

**Gastronomic coupling:** it matches with roast meat, cheese and grilled fish.

**To be drunk:** preferably within 2 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:** 2000

### CHEMICAL ANALYSIS

**Extract:** 27.6 g/L

**Alcohol vol. (%):** 12.50% vol.

**Total Acidity:** 5.90 g/L