



FRANCO FRANCESCO

BAROLO D.O.C.G.

CARATTERISTICHE:

Colore: Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: Ampio e ricco con i sentori di prugna, tabacco e chiodi di garofano.

Sapore: Tannini austeri ed al contempo morbidi riempiono la bocca senza provocare sensazioni amare. Piacevole e lungo il finale con sensazioni che ricordano la confettura.

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

Abbinamenti gastronomici: Per le sue caratteristiche si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e formaggi.

Formato: 750 ml

Da Bersi: Preferibilmente entro 4 — 5 anni

VIGNA

Vitigno: Nebbiolo

Altezza slm: 250 mt s.l.m.

Esposizione solare: Ovest

Ceppi per ettaro: 4.000

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 6.500

Terreno: Marne grigio biancastre di origine marina

Anno impianto: 1980

PARAMETRI CHIMICI

Estratto secco: 34,00 g/L

Alcool in vol (%): 14,00 % vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

BAROLO - D.O.C.G.

FEATURES:

Color: ruby-red with garnet reflections.

Scent: ample and rich in plum, tobacco and cloves.

Flavour: dry and at the same time soft tannins fill your mouth without any bitterish sensation.

Agreeable and long jam aftertaste.

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

Gastronomic coupling: its characteristics match well with roast beef, game and cheese.

To be drunk: preferably within 4 - 5 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: 100% Nebbiolo

Height o.s.l.: 250 MT s.l.m.

Sun exposure: West

Vines per hectare: 4000

Farming: Guyot

Soil: Whitish-grey marls of sea-sedimentary origin

Year of implant: 1980

CHEMICAL ANALYSIS

Extract: 34,00 g/L

Alcohol vol. (%): 14,00% vol.

Total Acidity: 5.50 g/L