



FRANCO FRANCESCO

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

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

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

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 8 giorni ad una temperatura massima di 28 — 30 gradi ove vengono effettuati 2 rimontaggi al giorno.

Affinamento: Terminata la fermentazione il vino viene posto in serbatoi di acciaio inox dove effettua la fermentazione malo lattica, poi viene travasato e mantenuto nei serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento che avviene nel mese di Marzo. La commercializzazione inizia dopo un mese.

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 18j- 20j 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: 100% 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/

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

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. The maceration lasts about 8 days at a maximum temperature of 28 - 30 degrees and twice a day must is repressed over the grape dregs.

Fining: after fermentation wine is transferred into inoxidizable-steel tanks where the malic-lactic fermentation takes place. It remains in these tanks till March when it is bottled. After a month it is ready to be sold.

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 j - 20 j 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: 100% 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

