



FRANCO FRANCESCO

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

BAROLO - D.O.C.G.

Le uve che danno origine a questo vino provengono dalle colline circostanti Castiglione Falletto. La buona esposizione e basse rese per ettaro regalano un vino elegante e strutturato.

PROCESSO PRODUTTIVO

Vendemmia: avviene manuale in piccole ceste a fine 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 15 giorni ad una temperatura di 30 gradi, ove vengono effettuati frequenti rimontaggi che permettono di ottenere una grande quantità di sostanze estrattive che donano struttura al vino.

Affinamento: Terminata la fermentazione alcolica il vino viene messo direttamente in botti di rovere di Slavonia dove effettua la fermentazione malolattica. Dopo tre anni di invecchiamento il vino viene imbottigliato.

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: 100% 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.

The grapes that create this wine come from the hills surrounding Castiglione Falletto. Good exposure and low yields result in a structured and elegant wine.

PRODUCTION PROCESS

Harvesting time: by hand in small baskets at the end 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 15 days at a temperature of 30°C and must is repressed over the grape dregs frequently to obtain a large amount of extractive substances giving structure to the wine.

Finning: At the end of the alcoholic fermentation wine is directly transferred into slavonian oak barrels where the malic-lactic fermentation takes place. After 3 years of aging, wine is bottled.

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

