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 arrosti 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