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 16¡- 18¡C.
Abbinamenti gastronomici: Si abbina agli arrosti 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 ¡ - 18 ¡ 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