



# 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 s.l.m.:** 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

