



*Franco Conterno*



Denominazione:	Barbera d'Alba Superiore D.O.C.
Cru:	Pugnane.
Esposizione solare:	Sud-Ovest Ovest.
Terreni:	molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione ricchi di argilla e tufo.
Vitigno:	Barbera 90% - Nebbiolo 10%
Area di produzione:	Monforte d'Alba - Barolo - Novello.
Vendemmia:	manuale con selezione dell'uva in vigneto.
Epoca di raccolta:	25/30 settembre.
Kg di uve per ettaro:	6.000
Vinificazione:	in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.
Tempi di fermentazione:	il mosto rimane a contatto delle bucce per 9/12 giorni con continue follature giornaliere e successiva svinatura.
Temperatura di fermentazione:	variabili con punte massime di 32 °C.
Affinamento in cantina:	il vino nuovo rimane 4 mesi in vasche di acciaio e viene travasato più volte prima di essere messo nelle botti di rovere di Slavonia di media capacità (20-25 hl) dove invecchia per 18 mesi prima di essere imbottigliato.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi.
Bottiglie prodotte:	n. 18.000 da 0,75 L. 600 magnum da L.1,5 e 1.000 bottiglie da 0,375 L.
Abbinamenti gastronomici:	ottimo con il bollito di carne e con formaggi molto saporiti. Adatto ad un consumo quotidiano.
Da bersi:	16° - 18°
Gradazione alcolica:	14.00% Vol.

Colore rosso rubino vivacissimo, con riflessi purpurei e violacei. Profumo di ribes, amarena con sentori di prugna matura e secca sul fondo speziato. In bocca regala grandi sensazioni di corpo e di struttura fusi in un legno tradizionale molto gradevole.

Azienda Agricola

*Franco Conterno*

Cascina Sciulun - Loc. Bussia, 62 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. 0173 78627 - Fax. 0173 789900

[www.francoconterno.it](http://www.francoconterno.it) - [info@francoconterno.it](mailto:info@francoconterno.it)