Franco Conterno

Denominazione:	Langhe Nebbiolo D.O.C.
Cru:	"Mesdi"
Esposizione solare:	Sud-Ovest Ovest
Terreni:	molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione ricchi di argilla e sabbia.
Vitigno:	Nebbiolo.
Area di produzione:	Monforte d'Alba - Novello.
Vendemmia:	manuale con selezione dell'uva in vigneto.
Epoca di raccolta:	prima settimana di ottobre.
Kg di uve per ettaro:	7.000
Vinificazione:	in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.
Tempi di fermentazione:	il mosto rimane a contatto delle bucce per 7-9 giorni con continue follature giornaliere e successivamente si svina.
Temperatura di fermentazione:	variabili con punte massime di 30 °C.
Affinamento in cantina:	il vino nuovo rimane 3 mesi in vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, 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.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi.
Bottiglie prodotte :	n. 12.000 da 0.75 L, 300 magnum da 1,5 L.e 1.000 bottiglie da 0.375 L.
Abbinamenti gastronomici:	Vino da tutto pasto, offre l'eleganza, la struttura ed il frutto del Nebbiolo giovane, ottimo su piatti al forno.
Da bersi:	16° - 18°
Gradazione alcolica:	13.5% Vol.

Colore rosso rubino brillante, con lievi note aranciate, olfatto ricco, complesso, tannico, gradevole con note di lampone.

Azienda Agricola
Franco Conterno
Cascina Sciulun - Loc. Bussia, 62 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. 0173 78627 - Fax. 0173 789900
www.francoconterno.it - info@francoconterno.it