



## *Franco Conterno*

Denominazione:	Langhe Rosso D.O.C. SCIULUN
Esposizione solare :	Sud-Ovest Ovest
Terreni:	molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione ricchi di argilla e sabbia e tufo.
Vitigno:	Nebbiolo 40% Barbera 30% Merlot 30%
Area di produzione :	Monforte d'Alba - Barolo.
Vendemmia:	manuale con selezione dell'uva in vigneto.
Epoca di raccolta:	prima settimana di ottobre.
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 7-9 giorni con continue follature giornaliere e successivamente si svina.
Temperatura di fermentazione:	variabili con punte massime di 32 gradi centigradi.
Affinamento in cantina:	il vino nuovo rimane 4 mesi in vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo nelle barriques dove invecchia per 18 mesi.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi.
Bottiglie prodotte:	n. 6.000 da 0,75 L. più 300 magnum da 1,5 L.
Abbinamenti gastronomici:	Vino di grande eleganza, dal colore rosso rubino intenso, al naso rivela profumi caldi, dolci vinosi, lievemente speziati, con note di frutta rossa e lieve boisè. In bocca è vino ricco, potente, strutturato, dona sensazioni rotonde, corpose e dolci. Ottimo con carni rosse, anche grasse.
Da bersi:	16° - 18°
Gradazione alcolica:	14% Vol.
	Colore rosso cardinalizio molto intenso e tonalità brillante. Buon corpo e lungo finale.

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