



Franco Conterno

| | |
|-------------------------------|---|
| Denominazione: | Barolo D.O.C.G. |
| Cru: | Bussia Munie. |
| Esposizione solare: | Sud, Sud – Ovest. |
| Terreni: | molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione ricchi di argilla. |
| Vitigno: | Nebbiolo – Michet e Lampia. |
| Area di produzione: | Monforte d'Alba. |
| Vendemmia: | manuale con selezione dell'uva in vigneto. |
| Epoca di raccolta: | metà di ottobre. |
| Kg di uve per ettaro: | 5.500 |
| Vinificazione: | in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox. |
| Tempi di fermentazione: | il mosto rimane a contatto delle bucce per 15-20 giorni con continue follature giornaliere, durante i quali svolge completamente la fermentazione alcolica e alla fine di essa si svina. |
| Temperatura di fermentazione: | variabili con punte massime di 34-36 °C. |
| Affinamento in cantina: | il vino nuovo trascorre da 3 a 5 mesi nelle vasche di acciaio e viene travasato più volte prima di essere messo nelle botti di rovere francese di media capacità (15-25 hl) dove invecchia per 38 mesi. |
| Affinamento in bottiglia: | 6 mesi. |
| Bottiglie prodotte: | n. 12.000 da 0.75 L, 500 magnum e 1000 bottiglie da 0.375 L. |
| Abbinamenti gastronomici: | brasato, stinco, anatra, formaggi molto stagionati. |
| Da bersi: | 16° - 18° |
| Gradazione alcolica: | 14.00% Vol. |

Colore rosso rubino brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali esaltate da un legno tradizionalmente nuovo. Gusto ricco, dolce, spesso, tannico, ruvido, giovane e potente.

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