



## *Franco Conterno*

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Denominazione:</b>                | Barolo D.O.C.G.  |
| <b>Cru:</b>                          | Bussia Munie.  |
| <b>Esposizione solare:</b>           | Sud, Sud – Ovest.  |
| <b>Terreni:</b>                      | molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione ricchi di argilla.   |
| <b>Vitigno:</b>                      | Nebbiolo – Michet e Lampia.  |
| <b>Area di produzione:</b>           | Monforte d'Alba.   |
| <b>Vendemmia:</b>                    | manuale con selezione dell'uva in vigneto.   |
| <b>Epoca di raccolta:</b>            | metà di ottobre.   |
| <b>Kg di uve per ettaro:</b>         | 5.500  |
| <b>Vinificazione:</b>                | in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.  |
| <b>Tempi di fermentazione:</b>       | 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.                     |
| <b>Temperatura di fermentazione:</b> | variabili con punte massime di 34-36 °C.   |
| <b>Affinamento in cantina:</b>       | 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.      |
| <b>Affinamento in bottiglia:</b>     | 6 mesi.  |
| <b>Bottiglie prodotte:</b>           | n. 12.000 da 0.75 L, 500 magnum e 1000 bottiglie da 0.375 L.   |
| <b>Abbinamenti gastronomici:</b>     | brasato, stinco, anatra, formaggi molto stagionati.  |
| <b>Da bersi:</b>                     | 16° - 18°  |
| <b>Gradazione alcolica:</b>          | 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