



Franco Conterno

Denominazione:	Barolo D.O.C.G. RISERVA
Cru:	Bussia Munie.
Esposizione solare:	Sud, Sud – Ovest.
Terreni:	molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e 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:	fine di ottobre.
Kg di uve per ettaro:	5.000
Vinificazione:	in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.
Tempi di fermentazione:	il mosto rimane a contatto delle bucce per 20 giorni con continue follature giornaliere, durante i quali svolge completamente la fermentazione alcolica e alla fine 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 dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo nelle botti di rovere francese di media capacità (15-25 hl) dove invecchia per 48 mesi.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi.
Bottiglie prodotte:	n. 3.800 da 0.75 L, 300 magnum da L.1,5, 40 magnum da L.3, 10 magnum da L.5.
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, 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