AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

Viticoltori per tradizione, biologici per scelta

PIEMONTE BARBERA

Denominazione di origine controllata

VINO BIOLOGICO

Vitigno: Barbera

Esposizione: Sud-ovest

Terreno: medio impasto

Sesto impianto: 1m x m 2.60m

Produzione a ettaro: 100 q.

Interfila: lavorato a filari alterni

Forma allevamento: guyot

Età impianto: 25 anni

Pratica di concimazione e trattamenti: agricoltura biologica

Vendemmia: metà ottobre

Vinificazione: in rosso, fermentazione termocontrollata in maceratore a 24°C

Durata fermentazione: 15 gg

Maturazione: acciaio

Imbottigliamento: marzo

Bottiglie Prodotte: 6.000 circa

Confezioni: 6,12,15 bottiglie

Gradazione: 13 %vol.

Acidità totale: 5.5 gr./lt in acido tartarico

Colore: rosso carico con riflesso granata

Profumo: delicato, fruttato caratteristico

Sapore: acidulo, vellutato e armonico

Temperatura di servizio: 16/18°C

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA BRUNO FRANCO
Madonna di Loreto,34 - 12043 – Canale (CN) - Partita IVA: 03098360047

aziendabrunofranco@gmail.com Tel. +39 0173 979543