

# AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

*Viticoltori per tradizione, biologici per scelta*

## LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di origine controllata

VINO BIOLOGICO



**Vitigno:** Nebbiolo

**Esposizione:** Sud-ovest

**Terreno:** medio imPasto

**Sesto impianto:** 1m x m 2.60m

**Produzione a ettaro:** 90 q.

**Interfila:** lavorato a filari alterni

**Forma allevamento:** guyot

**Eta' impianto:** 25 anni

**Pratica di concimazione e trattamenti:** agricoltura biologica in base alle normative CEE

**Vendemmia:** metà ottobre

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

**Durata fermentazione:** 15 gg

**Maturazione:** acciaio

**Imbottigliamento:** Marzo

**Bottiglie prodotte:** 5.000 circa

**Confezioni:** 6, 12 e 15 bottiglie

**Gradazione:** 13 % vol.

**Acidità totale:** 5.5 gr./lt in acido tartarico

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** tenue, delicato sentori di viola e fragolina di bosco

**Sapore:** armonico e vellutato

**Temperatura di servizio:** 16/18°C

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

[aziendabrunofranco@gmail.com](mailto:aziendabrunofranco@gmail.com) Tel. +39 0173 979543