AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

Viticoltori per tradizione, biologici per scelta

BARBERA D'ALBA

Denominazione di origine controllata

Vitigno: Barbera

Esposizione: Sud-est

Terreno: medio impasto

Sesto impianto: 1m x m 2.60m

Produzione a ettaro: 90 qt.

Interfila: lavorato a filari alterni

Forma allevamento: guyot

Eta' impianto: 20 anni

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

Vendemmia: inizio ottobre

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

Durata fermentazione: 15 gg

Maturazione: vasche in rovere per 1 anno

Imbottigliamento: marzo del successivo anno di vendemmia

Bottiglie prodotte: 5.000 circa

Confezioni: 6 e 12 bottiglie

Gradazione: 14 % vol.

Acidità totale: 6 gr./lt in acido tartarico

Colore: rosso granato

Profumo: vinoso intenso floreale

Sapore: asciutto con acidità spiccata

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