

FRANCONE



Barolo DOCG

La famiglia Francone produce Barolo fin dal 1958.

Dopo aver prodotto Barolo da vigne di La Morra, oggi si aggiungono le uve di un vigneto di Monforte, per unire la calda potenza di La Morra alla freschezza ed ai tannini austeri di Monforte. Il Barolo Francone è proposto in una selezione esclusiva di circa 3000 bottiglie.

Vigneti

Comune di La Morra e Monforte

Vitigno

Nebbiolo

Vinificazione

Vendemmia manuale nella seconda metà di ottobre.

Fermentazione e macerazione tradizionali di 14-16 giorni con follature e rimontaggi. Maturazione di circa 30 mesi in botti e fusti di rovere francese e almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Epoca di beva

Da 4 a 12 anni dalla vendemmia, ma le annate migliori possono riservare piacevoli sorprese anche ben oltre i 12 anni.

Temperatura di servizio

18-20 °C

Degustazione

Il colore è rosso rubino con tipici riflessi aranciati che compaiono con l'affinamento. Il profumo è intenso, complesso, con note fruttate e speziate che ricordano i chiodi di garofano. Con la maturità emergono sentori di liquirizia, cuoio e rosa canina. Il gusto è avvolgente, pieno, dalla tannicità evidente ma elegante.

Abbinamenti

Primi piatti a base di pasta all'uovo, selvaggina, arrosti, brasati e formaggi di lunga stagionatura.



Francone sas

Via Tanaro, 45 - 12052 Neive (CN)
tel +39 0173 67068 - fax +39 0173 677560
francone@franconevini.com - www.franconevini.com

FRANCONE



Barolo DOCG

The Francone family produces Barolo from 1958. After have produced Barolo with grapes that come from vineyards in La Morra, today we add the grapes from a vineyard in Monforte, to add the hot power of La Morra to the freshness and the austere tannins of Monforte. The Barolo Francone is offered as an exclusive selection of 3000 bottles.

Vineyards

Municipality of La Morra and Monforte

Grape variety

Nebbiolo

Winemaking

Manual harvest in the 2nd half of October . 14 to 16 days traditional fermentation and maceration with frequent punching down and pumping over. About 30 months ageing in French oak barrels and casks and at least 6 months refinement in bottles.

Best drunk

From 4 to 12 years after harvest, but the best vintages can age for a very long time – also over 12 years.

Serving temperature

18-20 °C

Tasting notes

Ruby red in colour with orange-red reflections due to the ageing. Complex and intense aroma with fruity and spicy tones which are reminiscent of cloves; notes of liquorice, leather and dog rose come out with ageing. Embracing and full palate with noticeable but fine tannins.

Pairings

Egg-pasta dishes, game, roasted and braised meat, old-ripened cheese



Francone sas

Via Tanaro, 45 - 12052 Neive (CN)
tel +39 0173 67068 - fax +39 0173 677560
francone@franconevini.com - www.franconevini.com