



# BAROLO DOCG

Il **Barolo** è vino strutturato ed elegante. Uno dei cavalli di battaglia tra i vini Francone, disponibile in circa 3.500 bottiglie, nelle migliori annate. Un Barolo che esprime il *terroir* di La Morra e la filosofia aziendale: vini corposi che si distinguono per eleganza e piacevolezza di beva. Bricco Rocca, uno dei due cru da cui derivano i nebbioli, è una delle vigne più prestigiose dell'area del Barolo.

**Barolo** is a well-structured and fine wine. It's one of the strong points in the Francone wine range and only the best vintages are available (about 3,500 bottles). The Francone Barolo reflects the unique features of the *terroir* in La Morra and the "winery philosophy" - full-bodied wines of evident elegance and drinkability. The nebbiolo grapes comes from Bricco Rocca, one of the most valuable cru-vineyards of Barolo area.

**Vigneti** Rocca e Sarmassa - Comune di La Morra  
**Vitigno** 100% Nebbiolo

**Vineyards** Rocca and Sarmassa - Municipality of La Morra  
**Grape variety** 100% Nebbiolo

**Vinificazione** Vendemmia manuale intorno al 15- 20 di ottobre. Fermentazione e macerazione tradizionali di 14-16 giorni con follature e rimontaggi. Maturazione di 28-30 mesi in botti e fusti di rovere francese e affinamento di 12 mesi in bottiglia.

**Winemaking** Manual harvest in the 2nd decade of October (15-20th October). 14 to 16 days traditional fermentation and maceration with frequent punching down and pumping over. 28-30 months ageing in French oak barrels and casks; 12 months refinement in bottles.

**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.

**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.

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

**Best drunk** From 4 to 12 years after harvest, but the best vintages can age for a very long time - over 12 years.

**Temperatura di servizio** 18-20 °C

**Serving temperature** 65-70 °F

## *Abbinamenti* *Pairings*

Selvaggina, arrostiti, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

Game, roasted and braised meat, old-ripened cheese.

FRANCONE

