



# SETTECENTO

## Langhe Rosso Doc

All'interno della gamma Francone, il **Langhe Rosso Doc Settecento** è la proposta "moderna" della nostra cantina, per la sua versatilità e bevibilità. Ottenuto da un uvaggio classico (Freisa, Nebbiolo e Barbera), si mostra strutturato e longevo, soprattutto grazie al contributo del Nebbiolo, mentre Freisa e Barbera donano fruttato e freschezza. Un grande vino per ogni tavola ed ogni momento.

In the Francone wine range the **Langhe Rosso Doc Settecento** is the "modern choice", being very drinkable and adaptable. It is produced from a classic blend of different grapes (Freisa, Nebbiolo and Barbera) revealing body and longevity - thanks to Nebbiolo grape, while Freisa and Barbera give freshness and fruity character. A great wine for every moment and every menu.

**Vigneti** Gallina, Tetti e Rondò - Comune di Neive

**Vineyards** Gallina, Tetti and Rondò - Municipality of Neive

**Vitigno** Freisa, Nebbiolo, Barbera  
in percentuali variabili a seconda dell'annata

**Grape varieties** Freisa, Nebbiolo, Barbera  
in different percentages depending on the vintage

**Vinificazione** Vendemmia manuale nei primi giorni di ottobre.  
Fermentazione e macerazione di 10-12 giorni.  
Maturazione di 24 mesi in fusti di rovere da 700 litri  
e affinamento di 6 mesi in bottiglia.

**Winemaking** Manual harvest in early October.  
Fermentation and 10-12 days maceration;  
24 months ageing in 700-litre oak casks  
and 6 months refinement in bottles.

**Degustazione** Colore rubino vivo. Il profumo è intenso e complesso, con note fruttate di ciliegia e frutti di bosco, che si sposano con note di vaniglia, spezie e tabacco. Il sorso è pieno, con acidità equilibrata e tannini vellutati.

**Tasting notes** Bright ruby red in colour. Intense and complex aroma featuring a perfect blend of fruity notes, cherry and red berries, with vanilla, spices and tobacco. Rich and full in the mouth with balanced acidity and smooth tannins.

**Epoca di beva** Tra 2 e 6-8 anni dalla vendemmia.

**Best drunk** From 2 to 6-8 years after harvest

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

**Serving temperature:** 61-64 °C

### Abbinamenti

### Pairings

Antipasti caldi, pasta all'uovo, carni alla griglia, arrostiti, formaggi di media e lunga stagionatura

Hot appetizers, egg-pasta dishes, grilled or roasted meat, medium-ripened or old-ripened cheese

FRANCONE

