

Identification du vin		Région : Piémont (Piemonte)	
Appellation :	Barbera d'Alba		
Dénomination :	Cascina Francia - Serralunga d'Alba		
Producteur :	Conterno Giacomo		
Cépages :	Barbera : 100 %		
Fournisseur :	Il nido del Falco		
Millésime :	2001	Genre : Rouge	Alcool : 14° Prix : 12,50

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat
	Intensité :	Soutenue
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne à forte
	Description Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er: fruits noirs. Fruits noirs très mûrs, épices, vanille, réglisse, pneu frais, une pointe d'animal, sous-bois, poivre, moka
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Acidité fort présente ainsi que de l'alcool. Présence de tanins fondus et à fondre
	Equilibre :	
	Structure :	Structure moyenne avec des matières mûres. Belle rondeur
	Arômes :	Fruits noirs dans l'alcool, épices, girofle, moka, cuir
	Persistance :	4 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Très beau vin
----------------------	----------------------	---------------

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--