

| | | | |
|------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---|
| 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 : | |
|----------------------|--------------------|--|