

# Foja d'Or

BOTTICINO D.O.C. RISERVA

---



**CARATTERISTICHE** - Si tratta di un importante vino caldo, corposo e strutturato dal colore rosso rubino intenso. Grazie alla particolare lavorazione nell'appassimento delle uve e nell'invecchiamento presenta un complesso e importante bouquet con sfumature di vaniglia, tabacco e liquirizia. Vino giustamente tannico ed equilibrato. Le uve vengono prodotte in vigneti storici delle tenute Franzoni dell'età media tra i 40/50 anni. La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano e tardivamente.

**UVAGGIO** - L'uvaggio è composto da un blend di quattro vitigni:

**Barbera** 45%: importante vitigno per la sua struttura, dona corpo e vivacità al vino;

**Marzemino** 30%: vitigno importante nella produzione di colori brillanti e intensi;

**Sangiovese** 15%: di origini toscane che regala al vino profumi delicati, raffinati e grande personalità;

**Schiava Gentile** 10%: vitigno storico della zona che offre equilibrio, morbidezza e freschezza al vino.

**ALCOOL:** 15.5%

**FORMATO:** 0,75 Cl

**ALLERGENI:** Contiene Naturalmente Solfiti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18/20 °C

## RICONOSCIMENTI

**2014-2015-2016**

Oscar al 35° Concorso Nazionale Douja d'Or di Asti con le annate 2006,2008,2009

.....

**2022** - Medaglia d'Argento a Bruxelles con l'annata 2015