

Nom	'L Franc*****
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Proprietà Sperino
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	VDI Vino d'Italia
Pourcentage d'alcool	14,00% vol

Description Luca, accompagné de sa femme Francesca, dirige aujourd'hui la Proprietà Sperino avec énergie, en mettant en évidence le cépage roi du Piémont : le Nebbiolo (appelé Spanna dans la région). La région de Lessona est moins connue que d'autres appellations piémontaises comme Barolo ou Barbaresco, mais elle bénéficie d'un sol riche en minéraux, idéal pour la culture du Nebbiolo. Ajoutez à cela des excursions thermiques importantes et vous obtiendrez des vins beaucoup plus fins et élégants que dans les Langhe.

Au cœur de la philosophie qui guide le domaine se trouve la recherche de la meilleure qualité possible dans le respect de la tradition du lieu. La passion humaine du vigneron se traduit par des projets et des investissements à long terme, par la patience d'attendre que le sol soit prêt, que les vignes poussent, que les raisins mûrissent et que le vin s'affine. En 1999, Paolo De Marchi et son fils Luca ont dépoussiéré la longue tradition familiale piémontaise dans le but de faire renaître les vins légendaires du Piémont septentrional. Proprietà Sperino est la réalisation d'un rêve. Le vin du premier millésime, 2004, a été mis sur le marché en 2006. Aujourd'hui, Proprietà Sperino possède huit hectares de vignobles au pied du Mont Rose. Six sont situés à Lessona et sont répartis entre les vignobles Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava et Covà. Les deux hectares et demi restants sont le vignoble Madonna degli Angeli, situé dans le hameau de Forte, dans la région de Bramaterra. Un projet courageux d'« archéologie du vin » qui parle de passion.

L'Franc a une couleur rouge rubis sombre et profond, presque noir. Au bouquet, une grande gamme d'arômes de baies noires et rouges, intenses et envoûtants, arrondis par une fine note épicée de poivre blanc et un peu de bois de santal. En bouche, des tanins très fins, des notes complexes de fruits rouges et à nouveau cette note minérale et salée marquée par le terroir dans une finale presque interminable.

Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier, fromages doux
Origine	Lessona - 350m d'altitude sud-est - Sable marin riche en minéraux, PH élevé (5.5) - Guyt.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	48 mois en barriques.
Production	500 bouteilles

