

Naam	'L Franc*****
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Proprietà Sperino
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	VDI Vino d'Italia
Alcoholpercentage	14,50% vol

Omschrijving

Luca en zijn vrouw Francesca leiden met passie het wijndomein Proprietà Sperino, waar ze zich richten op de koning van de Piemonte druisen: Nebbiolo (in de regio bekend als Spanna). Hoewel Lessona minder bekend is dan appellaties als Barolo en Barbaresco, biedt de mineraalrijke bodem er ideale omstandigheden voor Nebbiolo. De grote temperatuurverschillen resulteren bovendien in wijnen die verfijnder en eleganter zijn dan die uit de Langhe.

De filosofie van Proprietà Sperino draait om het streven naar topkwaliteit, met groot respect voor de regionale tradities. De passie van de wijnmaker komt tot uiting in langetermijnprojecten en investeringen, waarbij geduld een sleutelrol speelt: wachten tot de bodem perfect is, de wijnstokken volgroeid zijn, de druiven rijpen en de wijn zijn hoogtepunt bereikt. In 1999 bliezen Paolo De Marchi en zijn zoon Luca nieuw leven in de Noord-Piemontese familietradities, met als doel de legendarische wijnen uit deze streek te laten herleven. Deze droom kwam tot leven met de eerste jaargang van 2004, die in 2006 op de markt werd gebracht. Vandaag de dag omvat het domein acht hectare wijngaarden aan de voet van de Monte Rosa, waarvan zes hectare in Lessona, verdeeld over de wijngaarden Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava en Covà. De overige tweeënhalve hectare bevinden zich in de Madonna degli Angeli-wijngaard, gelegen in het gehucht Forte in de regio Bramaterra. Dit gedurfde project van "wijnarcheologie" getuigt van pure passie en vakmanschap.

'L Franc heeft een intense, diep robijnrode, bijna zwarte kleur. De neus biedt een brede waaier van intense en verleidelijke aroma's van zwarte en rode bessen, verfijnd met een subtiele kruidige toets van witte peper en een vleugje sandelhout. In de mond is de wijn elegant, met zijdezachte tannines, gelaagde nuances van rood fruit en een delicate minerale en zilte toets. De afdronk is lang en verfijnd.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Lessona - 350m zuidoostelijke hoogte - mineraalrijk zeezand, hoge PH (5.5) - Guyot.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	48 maanden in barriques.
Productie	500 flessen

