

FRANCONE



Roero Arneis DOCG Magia

Il Roero Arneis Docg Magia nasce dalle uve Arneis cresciute alla sinistra del fiume Tanaro, nel Roero, che con i suoi terreni ricchi di sabbie, fossili marini e marne, è particolarmente vocato alla produzione di questo vitigno a bacca bianca coltivato solo nel Sud Piemonte.

Vigneti

Comune di Castagnito e Priocca

Vitigno

Arneis

Vinificazione

Vendemmia manuale a metà settembre. Pressatura lenta e soffice. La fermentazione si sviluppa in modo lento e graduale a 16° C per preservare la fragranza e gli aromi fruttati. Per lo stesso motivo, l'imbottigliamento avviene il prima possibile, dopo un breve riposo in vasca.

Epoca di beva

Fino a 36 - 40 mesi dalla vendemmia.

Temperatura di servizio

8-10 °C

Degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è complesso, intenso e suadente, con note floreali di camomilla, ginestra e sentori di frutti tropicali, pompelmo, pera. Il gusto è pieno, vellutato, fruttato, con buona freschezza e persistenza.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e nell'abbinamento con il pesce, i frutti di mare e con antipasti e primi piatti delicati. Ideale nell'accompagnare gli asparagi.



Francone sas
Via Tanaro, 45 - 12052 Neive (CN)
tel +39 0173 67068 - fax +39 0173 677560
francone@franconevini.com - www.franconevini.com