

# 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](mailto:francone@franconevini.com) - [www.franconevini.com](http://www.franconevini.com)