



# FRANCO FRANCESCO

## TERRE ALFIERI DOCG ARNEIS

### CARATTERISTICHE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Ricco ed intenso che ricorda il fiore di acacia, il miele.

**Sapore:** Pieno e morbido con l'acidità che dona freschezza e sapidità.

**Temperatura di servizio:** in calici non molto ampi a una temperatura di 12°- 14° C.

**Abbinamenti gastronomici:** La buona struttura del vino, consentono di abbinare l'Arneis ad antipasti, verdure, con carni bianche indicato anche come aperitivo.

**Formato:** 750 ml.

**Da Bersi:** preferibilmente entro 2 anni.

### VIGNA

**Vitigno:** Arneis

**Altezza slm:** 190 mt s. l.m.

**Esposizione solare:** Est, Sud -Est

**Ceppi per ettaro:** 4.400

**Tipo di allevamento:** Guyot

**Kg di uve per ettaro:** 8.000

**Terreno:** Sabbie argillo-calcaree

**Anno impianto:** 1995

### PARAMETRI CHIMICI

**Estratto secco:** 16.5 g/L

**Alcool in vol (%):** 13.30% vol.

**Acidità totale:** 4.95 g/L

## TERRE ALFIERI DOCG ARNEIS

### FEATURES:

**Color:** straw yellow with greenish reflections.

**Scent:** rich and intense, reminding of acacia flowers and honey.

**Flavor:** full and soft with the acidity which gives it freshness and savoriness.

**To be served** in small goblets at a temperature of 12 ° - 14 ° C.

**Gastronomic coupling:** thanks to its structure this Arneis can be matched with appetizers, vegetables, poultry. It is suitable as aperitif.

**To be drunk:** preferably within 2 years.

**Size/Format:**750ml

### VINEYARD

**Grape variety:** Arneis

**Height o.s.l.:**190 MT s.l.m.

**Sun exposure:** East, South-East

**Vines per hectare:**4400

**Farming:** Guyot

**Soil:** Clayey-calcareous sand

**Year of implant:**1995

### CHEMICAL ANALYSIS:

**Extract:** 16.5 g/L

**Alcohol vol. (%):** 13.3% vol.

**Total Acidity:** 4.95 g/L

