



FRANCO FRANCESCO

S.A.S. CASA VINICOLA IN SAN DAMIANO D'ASTI - PIEMONTE - ITALIA

ROERO ARNEIS D.O.C.G. TRE AMICI

Le uve che danno origine a questo vino provengono dalle colline circostanti Vezza d'Alba dove filari selezionati posti in microclimi particolarmente vocati e basse rese per ettaro donano un vino elegante e strutturato.

PROCESSO PRODUTTIVO

Vendemmia: avviene manuale in piccole ceste nel mese di settembre

Vinificazione: l'uva viene portata in cantina in piccole ceste, per evitare la rottura degli acini, quindi viene pressata in modo soffice ed il mosto raccolto in un serbatoio di acciaio viene lasciato sedimentare per un giorno. A questo punto il mosto pulito viene avviato alla fermentazione, aggiungendo lieviti selezionati. La fermentazione avviene ad una temperatura massima di 18°C.

Affinamento: Terminata la fermentazione il vino viene mantenuto in barriques per 3 mesi durante i quali avviene la fermentazione malolattica. Per tutto questo periodo il vino rimane a contatto delle fecce fini di fermentazione. Nel mese di Febbraio il vino viene travasato e imbottigliato. La vendita inizia dopo 2 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE:

Colore: cristallino, giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: intenso, complesso, fine con note floreali che ricordano il fiore di acacia.

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: 100% Arneis

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

Esposizione solare: Sud -Ovest

Ceppi per ettaro: 4.200

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 7500

Terreno: Sabbie argillo-calcaree

Anno impianto: 1989

PARAMETRI CHIMICI

Estratto secco: 20.3 g/L

Alcool in vol (%): 13.50% vol.

Acidità totale: 5,3 g/L

ROERO ARNEIS D.O.C.G. TRE AMICI

The grapes that produce this wine come from the Vezza d'Alba surrounding hills, where rows growing in selected places, a particularly suitable microclimate and low yields result in a structured and elegant wine.

PRODUCTION PROCESS:

Harvesting time: by hand in small baskets in September.

Vinification: grapes are carried to the cellar in baskets without crushing them. Then they are pressed softly and the must is collected in a steel tank where it sediments for about 24 hours. At this point, selected yeasts are added to the clear must in order to start fermentation which takes place at maximum temperature of 18°C.

Fining: for 3 months wine refines in barriques, and the malic-lactic fermentation takes place. Wine is then bottled and kept in our cellars for 6 months before being sold.

FEATURES:

Color: crystalline, straw-yellow with green reflections.

Scent: intense, complex, fine floral notes reminiscent of acacia flowers.

Flavour: full and soft with the acidity which gives freshness and savouriness.

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.

To be drunk: preferably within 2 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: 100% Arneis

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

Sun exposure: East, South-East

Vines per hectare: 4200

Farming: Guyot

Soil: Clayey-calcareous sand

Year of implant: 1989

CHEMICAL ANALYSIS

Extract: 20.3 g/L

Alcohol vol. (%): 13.50% vol.

Total Acidity: 5.3 g/L

