



# FRANCO FRANCESCO

## ROERO ARNEIS D.O.C.G. TRE AMIS

### 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 «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:** 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 AMIS

### 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:** 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

