AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

Viticoltori per tradizione, biologici per scelta

LANGHE ARNEIS

Denominazione di origine controllata

VINO BIOLOGICO

Vitigno: Arneis

Esposizione: Sud-ovest

Terreno: medio impasto

Sesto impianto: 1m x m 2.60m

Produzione a ettaro: 100 q°

Interfila: lavorato a filari alterni

Forma allevamento: guyot

Età impianto: 20 anni

Pratica di concimazione e trattamenti: agricoltura biologica in base alle normative CEE

Vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: in bianco, fermentazione termocontrollata a 16°C-18°C con lieviti indigeni

Durata fermentazione: 20gg

b serbatoi in acciaio inox per 3 mesi

Imbottigliamento: gennaio

Bottiglie Prodotte: 3000 circa

Confezioni: 6,12 e 15 bottiglie

Gradazione: 14% vol

Acidità totale: 5.5 gr./lt in acido tartarico

Colore: Giallo Paglierino

Profumo: fiori, agrumi

Sapore: delicato, fresco e fruttato

Temperatura di servizio: 8/10° C

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA BRUNO FRANCO
Madonna di Loreto,34 - 12043 – Canale (CN) - Partita IVA: 03098360047

aziendabrunofranco@gmail.com Tel. +39 0173 979543