AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

Viticoltori per tradizione, biologici per scelta

ROERO ARNEIS DOCG

Denominazione di origine controllata e garantita

LORETO
VINO BIOLOGICO

- Vitigno: Arneis
- Vigneto: Loreto
- Esposizione: Sud-est
- Terreno: medio impasto-sabbioso
- 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
- Maturazione: serbatoi in acciaio inox per 3 mesi
- Imbottigliamento: gennaio
- Bottiglie prodotte: 12.000 circa
- Confezioni: 6 e 12 bottiglie
- Gradazione: 14%vol.
- Acidità totale: 5.5 gr./lt in acido tartarico
- Colore: Paglierino intenso
- Profumo: camomilla, pesca bianca e fiori primaverili
- Sapore: mandorlato leggermente sapido
- 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