

"San Francesco" Roero Arneis Docg

"San Francesco" è il marchio aziendale che fa riferimento a un versante collinare con caratteristiche di terreno e clima adatte a produrre le uve per questo vino.

Vigneto: San Francesco, vigneto collinare in comune di Castellinaldo d'Alba

Anno d'impianto: parte nel 1977 e parte nel 2010

Vitigno: Arneis 100%

Esposizione: Sud-Est

Suolo: misto marnoso e sabbioso

Coltivazione: prevalentemente manuale su filari coltivati a controspalliera bassa con sistema di potatura a Guyot. Concimazioni esclusivamente organiche e sovescio vegetale nell'interfilare. Trattamenti antiparassitari a basso impatto ambientale condotti con il metodo della lotta integrata.

Vendemmia: uve raccolte a mano con attenta selezione dei grappoli nella prima metà di settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve appena raccolte, fermentazione a temperatura controllata tra 18° e 20° C in vasche d'acciaio.

Maturazione: conservazione del vino in vasche d'acciaio per diversi mesi, durante i quali si fanno interventi di *bâtonnage* per 30-35 giorni. Imbottigliamento a fine inverno e affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note gustative: colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, profumo elegante con note floreali tipiche (camomilla e biancospino). Sentori fruttati di pera. Sapore fresco, delicatamente acidulo, pieno e di buona struttura. Lungo e persistente al palato.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna bene ai piatti di entrata di pesce, carni bianche e verdure crude.

Servizio: è consigliabile servirlo a 10-12°C in calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 3 o 4 anni dalla vendemmia.