

# ROERO ARNEIS DOCG

## Magia



Il **Roero Arneis Docg Magia** nasce dalle uve Arneis cresciute alla sinistra del fiume Tanaro, nel Roero, che con i suoi terreni ricchi di sabbie, fossili marini e marne, è particolarmente vocato alla produzione di questo vitigno a bacca bianca coltivato solo nel Sud Piemonte.

The **Roero Arneis Docg Magia** is crafted from the Arneis grapes of the Roero area, located on the left bank of the Tanaro river. The Roero sandy soil, which is rich in sea fossils and marl, provides the ideal conditions to grow this white variety, which is cultivated only in south Piedmont.

**Origine** Comune di Castagnito (CN)

**Production area:** Municipality of Castagnito (CN)

**Vitigno** 100% Arneis

**Grape variety** 100% Arneis

**Vinificazione** Vendemmia manuale intorno al 15 - 20 settembre. Pressatura lenta e soffice. La fermentazione si sviluppa in modo lento e graduale a 16° C per preservare la fragranza e gli aromi fruttati. Per lo stesso motivo, l'imbottigliamento avviene il prima possibile, dopo un breve riposo in vasca.

**Winemaking** Manual harvest in the 2nd decade of September (15-20th September). Slow and soft pressing. Slow and gradual fermentation at 60° F to preserve the full-scented fruity aromas. For the same reason bottling occurs as soon as possible, after short decantation in vats.

**Degustazione** Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è complesso, intenso e suadente, con note floreali di camomilla, ginestra e sentori di frutti tropicali, pompelmo, pera. Il gusto è pieno, vellutato, fruttato, con buona freschezza e persistenza.

**Tasting notes** Straw-yellow in colour with golden reflections. Complex, intense and enthralling bouquet, with flowery notes of chamomile and broom flowers, hints of pear, grapefruit and tropical fruit. Full and fruity mouth with pleasant freshness and long-lasting finish.

**Epoca di beva** Fino a 24-30 mesi dalla vendemmia.

**Best drunk** Within 24-30 months after harvest

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Serving temperature:** 46-50 °F

## Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e nell'abbinamento con il pesce, i frutti di mare e con antipasti e primi piatti delicati. Ideale nell'accompagnare gli asparagi.

## Pairings

It is perfect as an aperitif or with fish dishes, sea fruit, appetizers and delicate first courses. Ideal also for asparagus.

FRANCONE

