



ARKÈ  
IGT VAL DI NETO  
Rosso

**Zona di Produzione:** Vigneti di proprietà, ubicati nella bassa valle del Neto a sud del territorio di Cirò

**Uve Impiegate:** Aglianico 55% Gaglioppo 35 % Greco nero 10%

**Tipologia del Terreno:** Medio impasto, leggermente alcalino , con buona presenza di residui di potassio organico, ricco di essenza autoctona dal profumo intenso.

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato basso

**Densità di Impianto:** 5.000 ceppi /ha

**Vinificazione e fermentazione:** L'uva, raccolta esclusivamente a mano, nel periodo ottimale di maturazione per garantire la massima intensità degli aromi, è stata diraspata e quindi pigiata. Il prodotto ottenuto, aggiunto di lieviti selezionati, è stato riposto in cisterne idonee per la macerazione a 22-25 °C per 12 giorni; sono stati eseguiti nel frattempo due rimontaggi al giorno. Raggiunto il colore desiderato, il tutto è stato avviato alla pressatura soffice. Ultimata la fermentazione, il vino è stato travasato più volte e lasciato maturare in piccole botti di rovere francese per almeno 6 mesi

**Note di degustazione:** L'Arkè si presenta di un bel rubino vivo e luminoso, mediamente carico di colore. Al naso i profumi si aprono con lentezza ma rilasciano piacevoli sensazioni di frutti rossi, successivamente si avvertono note vegetali. In bocca è decisamente intenso , con tannino vigoroso. Sapidità e freschezza sono in gran rilievo.

**Abbinamenti Gastronomici:** Elegante, perfetto per piatti di carni rosse e di formaggi stagionati. Ideale abbinamento con i salumi del maiale nero di Calabria.

**Prima annata di produzione:** 1996

**Bottiglie prodotte:** n. 8.000

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 18°C.

**Riconoscimenti:**

Annate 2005,2006,2007 “ 2 bicchieri” Guida Vini d’Italia Gambero Rosso Slow Food

Annata 2006 – Golden Star Guida Vini Buoni D’Italia 2013