



ARKÈ
barrique

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 12 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: 2011

Bottiglie prodotte: n. 2.000

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 18°C.