

# ARCAI ROSSO

IT

IGP TERRE SICILIANE

## DATI AGRONOMICI

- Zona ubicazione vigneti · Camporeale
- Tecnica Agronomica · Biodinamica - Biologica
- Vitigni utilizzati · Varietà autoctone aziendali.
- Altitudine · 550 m.s.l.m.
- Esposizione Viti · Nord-Sud
- Tipo di suolo · Medio impasto, tendenza argillosa
- Allevamento · Alberello
- Ceppi/ha · 3000 piante/ha
- Resa uva q.li/ha · 50 q.li
- Epoca vendemmia · 1° decade di Settembre
- Modalità di raccolta · Manuale in cassette

## DATI ENOLOGICI

- Vinificazione · Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, macerazione pre fermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni
- Macerazione · In Anfora
- Malolattica · In Anfora
- Affinamento · In Anfora per 6 mesi.
- Affinamento in bottiglia · 6 mesi

## DATI ANALITICI

- Acidità totale (gr/l) · 5,2 g/l
- Ph · 3,35
- Alcol · 13% vol.
- Estratto secco tot. (gr/l) · 35 g/l
- Solforosa totale · +/- 20 mg/l

## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- VISIVE** · Rosso rubino.
- OLFATTIVE** · Impatto olfattivo con sentori di confettura, pepe bianco, marasca per proseguire con richiami di note balsamiche.
- GUSTATIVE** · Equilibrato, tannini supportati da un'ottima freschezza balsamica/fruttata. Ottima la persistenza.
- ABBINAMENTI** · Ideale con primi e secondi di carne, formaggi stagionati e salumi nostrani.

TEMP. DI SERVIZIO 16°C

