



ARCADIA

Denominazione d'origine: vino rosato.

Vitigno: Nebbiolo 80% e Freisa 20%.

Zona di produzione: le uve provengono da vigneti diversi nel comune di Barbaresco.

Esposizione solare: est

Coltivazione: filari coltivati a Guyot con attenti diradamenti estivi delle uve. Nella coltivazione si segue il metodo della lotta integrata per la difesa delle colture con severa riduzione dei trattamenti fitosanitari.

Vendemmia: si svolge in epoca tardiva tra fine settembre e inizio ottobre.

Vinificazione: in rosso con breve macerazione sulle bucce (24-48 ore) e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata non superiore ai 19°C.

Maturazione: in contenitori grandi di acciaio e cemento vetrificato per 3-4 mesi una volta terminata la vinificazione.

Affinamento: in bottiglia per 2 o 3 mesi.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Caratteristiche organolettiche: ha un colore rosato cerasuolo molto vivo e un profumo intenso e fruttato che ricorda il lampone e le prugne rosse; sul finale rivela una nota aromatica e muschiata. Il sapore è fresco, acidulo, stuzzicante per una lieve vivacità e al retrogusto propone note leggermente agrumate.

Come gustarlo: si serve fresco, tra i 12°C e i 14°C, come fragrante aperitivo, abbinato a salumi e formaggi, ai piatti di pasta leggeri, alle zuppe di pesce, alle carni rosse come carpaccio e tartara. Se ben conservato, mantiene le sue caratteristiche migliori per almeno 3 anni dalla vendemmia.