



# Archè 18 Extra Brut

## Metodo Classico da Uve Raboso

### Principio ed Essenza del Raboso

**Zona di produzione/Vigneto:** vigneti in provincia di Treviso, nella zona bagnata dal fiume Piave.

**Tipo di terreno:** calcareo argilloso, derivato dalla presenza del Piave, tipicamente chiamato Caranto.

**Vitigno:** 100% Raboso Piave.

**Sistema di allevamento:** Bellussera, tipico sistema di allevamento veneto che prevede una perfetta geometria a raggera dei rami della vite, sollevate a circa 2,5 m da terra.

**Età media vite:** vecchie viti di 65 anni.

**Epoca vendemmia:** ottobre, mese in cui l'alta escursione termica garantisce alta acidità e concentrazione di aromi nelle uve.

**Vinificazione:** in seguito alla vendemmia a mano nelle nostre Bellussere, l'uva viene trasportata in cantina dove viene sottoposta a pressatura sofficissima e a un leggero contatto con le bucce. Una piccola parte di mosto passa in barrique, mentre la maggior parte del liquido dopo la prima fermentazione viene imbottigliata con l'aggiunta del liquer de tirage. Dopo almeno 18 mesi, si procede a la sboccatura e si aggiunge il segreto liquer de expédition. Al termine del confezionamento, riposo di almeno un mese prima della commercializzazione.

**Zuccheri:** 2 g/l

**Alcol:** 12,5%

**Colore:** rosa intenso con riflessi aranciati, cristallino.

**Perlage:** fine e persistente.

**Profumo:** complesso, rosa, lamponi, uva spina e pesca, un lieve sentore di lievito e noce, oltre che una nota minerale data dal Caranto del Fiume Piave.

**Sapore:** fresco e sapido in un interessante bilanciamento, esaltati da un perlage intenso.

**Abbinamenti:** tartare di mazzancolle e panzanella; prosciutto di coniglio con salsa tartara; tartare di manzo.