Vino:	**Cinque Campi rosso**
Denominazione:	Lambrusco dell' Emilia I.G.T.
Azienda:	**Cinque Campi**
Località:	Puianello (RE)
Regione viticola:	Emilia Romagna
Vitigno:	lambrusco grasparossa 85%, malbo gentile e marzemino 15%
Età vigneto:	tra i 20 e i 76 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	franco – argilloso - calcareo
Fermentazione:	spontanea
Affinamento:	6 mesi in cemento e 4/6 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	rifermentato naturalmente in bottiglia, non filtrato e senza solfiti aggiunti. In versione da 0,75 e anche magnum.
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	13%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI) www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini

Vino:	**Le Marcone**
Denominazione:	Rosso Emilia I.G.P.
Azienda:	**Cinque Campi**
Località:	Puianello (RE)
Regione viticola:	Emilia Romagna
Vitigno:	60% malbo gentile, 20% cabernet sauvignon e 20% marzemino
Età vigneto:	tra i 20 e i 76 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	franco – argilloso - calcareo
Fermentazione:	spontanea con macerazione sulle bucce in acciaio
Affinamento:	24 mesi in botte grande
Imbottigliamento:	non filtrato e senza solfiti aggiunti
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	14%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI)
www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini

Vino:	**Bora Lunga**
Denominazione:	Spergola I.G.T.
Azienda:	**Cinque Campi**
Località:	Puianello (RE)
Regione viticola:	Emilia Romagna
Vitigno:	95% spergola e 5% moscato
Età vigneto:	tra i 20 e i 76 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	franco – argilloso - calcareo
Fermentazione:	spontanea con 3 gg. di macerazione sulle bucce
Affinamento:	12 mesi in acciaio
Imbottigliamento:	non filtrato e senza solfiti aggiunti, 6 mesi in bottiglia da 0,75 o anche in versione magnum
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	12,5%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI)

www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini

Vino:	**Terbianc**
Denominazione:	Spergola dell' Emilia I.G.T.
Azienda:	**Cinque Campi**
Località:	Puianello (RE)
Regione viticola:	Emilia Romagna
Vitigno:	trebbiano
Età vigneto:	tra i 20 e i 76 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	franco – argilloso - calcareo
Fermentazione:	spontanea
Affinamento:	6 mesi in cemento e 4/6 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	non filtrato e senza solfiti aggiunti, rifermentato naturalmente in bottiglia
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	12,5%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI)
www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini

Vino:	**L' Artiglio**
Denominazione:	Spergola I.G.T.
Azienda:	**Cinque Campi**
Località:	Puianello (RE)
Regione viticola:	Emilia Romagna
Vitigno:	90% spergola, 10% moscato
Età vigneto:	tra i 20 e i 76 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	franco – argilloso - calcareo
Fermentazione:	spontanea con 5 gg. di macerazione
Affinamento:	cemento
Imbottigliamento:	non filtrato e senza solfiti aggiunti, 36 mesi in bottiglia e poi sboccato manualmente
Chiusura:	tappo a fungo in sughero
Grado Alcolico:	12,5%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI) www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini

Vino:	**Particella 128**
Denominazione:	Spergola I.G.T.
Azienda:	**Cinque Campi**
Località:	Puianello (RE)
Regione viticola:	Emilia Romagna
Vitigno:	spergola
Età vigneto:	16 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	franco – argilloso - calcareo
Fermentazione:	spontanea con 2 gg. di macerazione in acciaio
Affinamento:	6 mesi in cemento e 8/12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	non filtrato e senza solfiti aggiunti, rifermentato naturalmente in bottiglia
Chiusura:	tappo a fungo in sughero
Grado Alcolico:	12,5%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI) www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini

Vino:	**Rio degli Sgoccioli**
Denominazione:	Lambrusco I.G.T.
Azienda:	**Cinque Campi**
Località:	Puianello (RE)
Regione viticola:	Emilia Romagna
Vitigno:	lambrusco Bardi
Età vigneto:	16 anni
Altitudine:	160 mslm
Suolo:	franco – argilloso - calcareo
Fermentazione:	spontanea e breve macerazione sulle bucce
Affinamento:	6 mesi in cemento e 8/12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	non filtrato e senza solfiti aggiunti, 9 mesi sui propri lieviti in bottiglia
Chiusura:	tappo a fungo in sughero
Grado Alcolico:	13%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI) www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini

Vino:	**Fuorleggero**
Denominazione:	Lambrusco I.G.T.
Azienda:	**Cinque Campi**
Località:	Puianello (RE)
Regione viticola:	Emilia Romagna
Vitigno:	lambrusco grasparossa
Età vigneto:	10 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	franco – argilloso – calcareo e gesso
Fermentazione:	spontanea
Affinamento:	6 mesi in cemento e 4/6 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	non filtrato e senza solfiti aggiunti, rifermentato con il proprio mosto sui lieviti
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	12%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI) www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini

Vino:	**Tribulè**
Denominazione:	Vino dolce
Azienda:	**Cinque Campi**
Località:	Puianello (RE)
Regione viticola:	Emilia Romagna
Vitigno:	moscato bianco e giallo
Età vigneto:	tra i 20 e i 76 anni
Altitudine:	200 mslm
Suolo:	franco – argilloso - calcareo
Fermentazione:	spontanea dopo 2 mesi di appassimento
Affinamento:	cemento a vasca scolma
Imbottigliamento:	non filtrato e senza solfiti aggiunti
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	14%

ARKÉ

Arkè Srl
Via Biancara, 16 — 36053 Gambellara (VI) www.selezionearke.it — FB/IG: @Arké Vini