Vino:	**Bitornino Bianco**
Denominazione:	Bianco I.G.T.
Azienda:	**Frascole**
Località:	Dicomano (FI)
Regione viticola:	Toscana
Vitigno:	trebbiano 95% e traminer 5%
Età vigneto:	16 anni
Altitudine:	250 mslm
Suolo:	franco - argilloso
Fermentazione:	spontanea in acciaio inox
Affinamento:	cemento con le proprie fecce fini
Imbottigliamento:	non filtrato
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:	**In Albis**
Denominazione:	Bianco di Toscana I.G.T.
Azienda:	**Frascole**
Località:	Dicomano (FI)
Regione viticola:	Toscana
Vitigno:	trebbiano
Età vigneto:	16 anni
Altitudine:	250 mslm
Suolo:	franco - argilloso
Fermentazione:	spontanea in cemento con 5 gg. di macerazione con le bucce
Affinamento:	cemento per circa 24 mesi
Imbottigliamento:	non filtrato
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:	**In Albis sulle bucce**
Denominazione:	Bianco di Toscana I.G.T.
Azienda:	**Frascole**
Località:	Dicomano (FI)
Regione viticola:	Toscana
Vitigno:	trebbiano
Età vigneto:	16 anni
Altitudine:	250 mslm
Suolo:	franco - argilloso
Fermentazione:	spontanea in cemento con 45 gg. di macerazione con le bucce
Affinamento:	Cemento per 24 mesi
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	13%

ARKÉ

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

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

Vino:	**Bitornino rosso**
Denominazione:	Rosso di Toscana I.G.T.
Azienda:	**Frascole**
Località:	Dicomano (FI)
Regione viticola:	Toscana
Vitigno:	sangiovese 85%, canaiolo e colorino 10%, trebbiano e malvasia 5%
Età vigneto:	tra i 54 e i 57 anni
Altitudine:	350 mslm
Suolo:	argilloso - marnoso
Fermentazione:	spontanea in acciaio inox
Affinamento:	cemento
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	13%

ARKÉ

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

Vino:	**Chianti Rufina**
Denominazione:	Chianti Rufina D.O.C.G.
Azienda:	**Frascole**
Località:	Dicomano (FI)
Regione viticola:	Toscana
Vitigno:	sangiovese 90%, colorino 5% e canaiolo 5%
Età vigneto:	tra i 26 e i 54 anni
Altitudine:	400 mslm
Suolo:	argilloso - marnoso
Fermentazione:	spontanea con circa un mese di macerazione con le bucce
Affinamento:	12 mesi in cemento e legno
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	13,5%

ARKÉ

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

Vino:	**Chianti Rufina Riserva**
Denominazione:	Chianti Rufina Riserva D.O.C.G.
Azienda:	**Frascole**
Località:	Dicomano (FI)
Regione viticola:	Toscana
Vitigno:	sangiovese 95%, colorino 5%
Età vigneto:	tra i 23 e i 57 anni
Altitudine:	500 mslm
Suolo:	argilloso – marnoso - arenaria
Fermentazione:	spontanea in tini tronco-conici per il sangiovese e in tonneau in contatto con l'ossigeno per il colorino, a contatto con le bucce per 30/40 giorni
Affinamento:	12 mesi in vasche di legno
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	14%

ARKÉ

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

Vino:	**Chianti Rufina Riserva Vigna alla Stele**
Denominazione:	Chianti Rufina Riserva D.O.C.G.
Azienda:	**Frascole**
Località:	Dicomano (FI)
Regione viticola:	Toscana
Vitigno:	sangiovese
Età vigneto:	28 anni
Altitudine:	400 mslm
Suolo:	argilloso - marnoso
Fermentazione:	spontanea in tonneaux e 20 gg. di macerazione con le bucce
Affinamento:	24 mesi in barriques usate di rovere
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	14%

ARKÉ

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

Vino:	**Pinot Nero**
Denominazione:	Rosso di Toscana I.G.T.
Azienda:	**Frascole**
Località:	Dicomano (FI)
Regione viticola:	Toscana
Vitigno:	pinot nero
Età vigneto:	20 anni
Altitudine:	400 mslm
Suolo:	argilloso
Fermentazione:	spontanea e macerazione con le bucce per max. 14 gg.
Affinamento:	cemento e barriques
Imbottigliamento:	non filtrato
Chiusura:	tappo in sughero
Grado Alcolico:	13,5%

ARKÉ

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

Vino:	**Vin Santo del Chianti Rufina**
Denominazione:	Vin Santo del Chianti Rufina D.O.C.G.
Azienda:	**Frascole**
Località:	Dicomano (FI)
Regione viticola:	Toscana
Vitigno:	trebbiano 70%, malvasia 30%
Età vigneto:	tra i 54 e i 57 anni
Altitudine:	400 mslm
Suolo:	terreni franco argillosi con intercalazioni di sottili strati arenaci
Fermentazione:	appassimento per circa 5 mesi e poi torchiato e messo a riposare in caratelli
Affinamento:	9 anni in caratelli tra i 40 e gli 80 litri
Imbottigliamento:	non filtrato, 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