



Archè: in principio.

Il principio della sfida enoica della famiglia Stratta che si prende cura di circa 2 ettari di vigneti.

Uve provenienti dai vigneti di Fomarco, all'imbocco della Val Anzasca, ai piedi del Monte Rosa e dai vignetidi Trontano, all'imbocco della Valle Vigizzo.

Esposizione | Fomarco: sud - sud est.
Trontano: sud-sud ovest.

Altitudine | Fomarco: 360-405 m s.l.m.
Trontano: 380-420 m s.l.m.

Età media delle viti | 15-20 anni.

Vendemmia | Rigorosamente manuale in cassette da 18kg

Temperatura di servizio | Tra i 16 e i 18 gradi, ma a cui si possono offrire buone opportunità anche se consumato a una temperatura compresa tra i 10 e i 12 gradi.

Grado alcolico | 12,5 % vol



Vinificazione | A seguito della diraspatura, vengono inoculati i lieviti selezionati neutri. La fermentazione e macerazione di circa 8 giorni, si svolgono in acciaio a temperatura controllata.

Al termine della svinatura e della torchiatura con pressa a polmone, il vino resta a contatto con le **fecce fini** per circa 9 mesi, sempre in acciaio.

La fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo in circa due settimane, in acciaio, a temperatura controllata di circa 18-20°. La chiarifica avviene in modo naturale, senza nessuna correzione tecnologica. L'affinamento si completa in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

La coltivazione della vite avviene, per la maggior parte, a **guyot**. Fa eccezione Fomarco dove una piccola porzione di vigna è allevata a **pergola**, più comunemente noto in questi luoghi come "**topia**".

Qui le viti danno forma a vere e proprie **opere di architettura naturale e umana**: sostenute da pietra locale, comunemente nota come "**sghensce**", e abbarbiccate su piccoli terrazzamenti in pietra. Per cui è necessaria

l'esclusiva lavorazione dell'uomo, senza l'impiego di macchine. Archè è un vino rosso che porta con sé soprattutto l'attitudine del **Prunent**, biotipo del **Nebbiolo** autoctono della Val d'Ossola. Per sua stessa natura, pronto da bere. Lo stappo non sancisce infatti il tempo della beva, anzi, Archè può essere **decantato**, fermato nel calice ancora qualche attimo prima di potersi esprimere al naso e al palato. Gli occhi sono appagati da un tradizionale **rosso rubino**. Il naso segue percorsi differenti. Immediata è la **ciliegia** a cui seguono note

balsamiche e officinali, tra cui si evidenzia il rosmarino, la salvia e le note di pepe nero, in un contrasto gradevole ed unico che unisce l'attitudine del Nebbiolo alla memoria della **macchia mediterranea**. In bocca si sprigiona e così prosegue quanto percepito con l'olfatto. **Note fruttate** coesistono con un palato che assicura al degustatore **freschezza**. Il tannino è delicato ma è la buona **acidità** a definire lo stile di

Archè e del suo principale vitigno.