



TENUTE

ARNACES

VITICOLTORI IN MORTEGLIANO



Il nome e il logo

Tenute Arnaces nasce dallo studio della tradizione Friulana e dei principali elementi architettonici-culturali caratteristici del territorio in cui si estendono le nostre tenute. Ci siamo lasciati ispirare da una piccola chiesetta che sorge proprio tra i campi coltivati, la cui denominazione è “di Arnaces”. Edificata dopo il VI secolo dai Longobardi, si presenta come un edificio molto semplice e sobrio che rispecchia i caratteri tipici delle chiesette campestri friulane. Era meta di incontro per contadini e produttori che affidavano l’andamento della stagione lavorativa e ringraziavano per il buon raccolto.



La Zona

Il territorio comunale di Mortegliano si estende su una superficie di 30 kmq con le frazioni di Lavariano e Chiasiellis, in provincia di Udine. Il suo paesaggio presenta una notevole vivacità alternando campi coltivati ad ampie zone verdi lungo il tratto finale del torrente Cormor. L’intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte settentrionale, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne vicine, oltre ad aver dato origine al terreno, lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all’effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle viti e alla sanità delle uve e del grappolo. Vi è però un’altra ragione che rende questi territori adatti ad una produzione di vini bianchi di qualità: il terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, gode di un’ottima capacità drenante evitando il ristagno idrico ed esalta l’escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Le tenute

I vigneti orientali di Arnaces, si estendono su 25 ettari di terreno: 12 dedicati alla produzione del Prosecco Doc e 13 alla selezione del Pinot Grigio “vigneto Campo dei Gelsi”. Le nostre uve Pinot Grigio e Glera sono coltivate su terreni di origine alluvionale abbastanza ricchi di scheletro, che godono di un’esposizione nord-sud. Il sistema di allevamento è a cordone speronato libero, con densità di 4000 ceppi/ha e la coltivazione è a lotta integrata a basso impatto ambientale: una scelta importante che ci consente di elevare gli standard qualitativi ed ottenere ottimi vini mantenendo viva l’attenzione per il terreno e l’ambiente.



Pinot Grigio IGT

“Tenute Arnaces” nasce dalla collaborazione tra la Giuseppe Campagnola Spa e le Tenute Agricole Francesco Righetti. Le uve destinate alla produzione del Pinot Grigio e del Prosecco provengono dai vigneti coltivati a lotta integrata a basso impatto ambientale, che si estendono per 25 ettari nella zona di Mortegliano in Friuli Venezia Giulia.



Regione. Mortegliano, Udine, Friuli Venezia Giulia.



Vigneto. Selezione da 13 ettari di vigneti situati a Mortegliano in Friuli. Terreno di origine alluvionale abbastanza ricco di scheletro con esposizione nord-sud. Coltivazione a lotta integrata a basso impatto ambientale, nel pieno rispetto del territorio e della tradizione e con sistema di microirrigazione a goccia interrata.



Uve. Pinot Grigio, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 4000 ceppi/ha e resa massima di 3,5 kg per ceppo.



Vinificazione. Raccolta notturna delle uve con vendemmiatrice. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, delicato, ampio, fine ed elegante, tipico del Pinot Grigio. Sapore asciutto morbido e armonico.



Analisi. Alcol 13,5 %Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi entro i due anni dalla vendemmia. Servire fresco a 8-9°C.



Bottiglia. “Madlene” da 750 ml (in cartone da 6 bt)



Prosecco Spumante Brut DOC

“Tenute Arnaces” nasce dalla collaborazione tra la Giuseppe Campagnola Spa e le Tenute Agricole Francesco Righetti. Le uve destinate alla produzione del Pinot Grigio e del Prosecco provengono dai vigneti coltivati a lotta integrata a basso impatto ambientale, che si estendono per 25 ettari nella zona di Mortegliano in Friuli Venezia Giulia.



Regione. Mortegliano, Udine, Friuli Venezia Giulia.



Vigneto. Da 12 ha di vigneti situati a Mortegliano in Friuli. Terreno di origine alluvionale abbastanza ricco di scheletro con esposizione nord-sud. Coltivazione a lotta integrata a basso impatto ambientale, nel pieno rispetto del territorio e della tradizione e con sistema di microirrigazione a goccia interrata.



Uve. Glera, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 4000 ceppi/ha e resa massima di 3,5 kg per ceppo.



Vinificazione. Raccolta notturna delle uve con vendemmiatrice. Pressatura soffice, fermentazione a freddo e successiva rifermentazione in piccoli serbatoi di acciaio inox per un periodo minimo di 90 giorni secondo il metodo Charmat.



Note gustative. Colore giallo paglierino scarico con perlage persistente. Profumo fruttato, fresco, intenso ed invitante. Sapore asciutto e ben strutturato.



Analisi. Alcol 11,5 %Vol; Acidità totale 5,5 g/l; Residuo zuccherino 12 g/l; Pressione 4,5 atm.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi giovane e non invecchiare. Servire fresco a 8-9°C.



Bottiglia. “Nouvelle Bianca” da 750 ml (in cartone da 6 bt)



Prosecco Frizzante DOC

“Tenute Arnaces” nasce dalla collaborazione tra la Giuseppe Campagnola Spa e le Tenute Agricole Francesco Righetti. Le uve destinate alla produzione del Pinot Grigio e del Prosecco provengono dai vigneti coltivati a lotta integrata a basso impatto ambientale, che si estendono per 25 ettari nella zona di Mortegliano in Friuli Venezia Giulia.



Regione. Mortegliano, Udine, Friuli Venezia Giulia.



Vigneto. Da 12 ha di vigneti situati a Mortegliano in Friuli. Terreno di origine alluvionale abbastanza ricco di scheletro con esposizione nord-sud. Coltivazione a lotta integrata a basso impatto ambientale, nel pieno rispetto del territorio e della tradizione e con sistema di microirrigazione a goccia interrata.



Uve. Glera, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 4000 ceppi/ha e resa massima di 3,5 kg per ceppo.



Vinificazione. Raccolta notturna delle uve con vendemmiatrice. Pressatura soffice, fermentazione a freddo e successiva rifermentazione in piccoli serbatoi di acciaio inox per un periodo minimo di 90 giorni secondo il metodo Charmat.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, delicato, ampio, fine ed elegante, tipico del Pinot Grigio. Sapore asciutto morbido e armonico.



Analisi. Alcol 11 %Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 12 g/l; Pressione 2,5 atm.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, uova, insalate, primi piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi giovane e non invecchiare. Servire fresco a 8-9°C.



Bottiglia. “Reggiana” da 750 ml (in cartone da 6 bt).





www.tenutearnaces.it

distribuito da Giuseppe Campagnola Spa
Marano di Valpolicella - Verona
Telefono +39 045 7703900