TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Aglianico

ROSSO

INFO

Annate: 2020, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Aglianico
Suolo: Vario, dai suoli argillosi pesanti a quelli rossi più sabbiosi con presenza di scheletro siliceo-calcareo
Estensione del vigneto: 4 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera libera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox tramite pied de cuve e macerazione sulle bucce per 20-30 giorni. Affinamento in botti grandi di rovere per 12 mesi, in acciaio inox per altri 12 mesi e infine in bottiglia per almeno 6 mesi.
Solforosa totale: 60 mg/l
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO
Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

L'Aglianico de L'Archetipo è un vino rosso ricco e caldo fortemente legato alla campagna di origine. Si destreggia tra note di frutti di bosco, carruba e pepe nero portando con sé un finale lungo all'infinito.

QUANDO

In campagna dopo una giornata di caccia, seduti davanti a un falò con un bel gruppo di amici stanchi, ma felici di condividere. L'Aglianico è un vino potente e rigenerante che accompagnerà alla perfezione una selvaggina appena cacciata.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it