Fiano

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Fiano Minutolo
Suolo: Argilloso con venature calcaree e notevole presenza di pietrisco siliceo e humus
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera libera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice e fermentazione spontanea tramite pied de cuve in contenitori di acciaio inox. Affinamento sulle fecce fini negli stessi contenitori per 6 mesi con frequenti battonage.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO
Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Fiano de L'Archetipo è un vino bianco delicato, snello e leggermente aromatico. Dalla grande beva e sapidità, si muove sinuoso in bocca ed è capace di conquistare i palati più disparati. Un vino esemplificativo dello stile fine e preciso di L'Archetipo.

QUANDO

Quando andate a cena dai vostri suoceri, che sia la prima o la centesima volta, il Fiano può essere il vostro alleato. Con la sua versatilità, oltre ad accompagnare egregiamente ogni tipo di cucina casalinga, conquisterà i padroni di casa, facendovi sentire a vostro agio.

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