Greco

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2023, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Greco
Suolo: Argilloso limoso con 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: 17 anni
Produzione media per ha: 70 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: 5 mg/l
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO
Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Greco bianco de L'Archetipo è un vino franco, fresco e profumato. Avvolgente e ricco in bocca, dimostra tutta la maturità del frutto, mantenendo comunque bevibilità e agilità, grazie anche a una finale spiccatamente sapido.

QUANDO

Quando in campeggio con gli amici il caldo e l'afa non vi lasciano in pace, il Greco Bianco è il compagno perfetto di un pranzo estivo all'insegna della freschezza: dalla caprese, alle insalate di riso, passando per pane, burro e acciughe, fino alla panzanella.

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