TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Litrotto Bianco

BIANCO

INFO

Annate: 2016, 2024, 2025
Formato: 100 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigni: Verdeca, Falanghina, Marchione, Fiano Minutolo
Suolo: Argilloso limoso con notevole presenza di pietrisco e humus
Estensione del vigneto: 5 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera libera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 22 anni
Produzione media per ha: 55 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: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 30.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO
Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Litrotto Bianco de L'Archetipo è un vino semplice, fresco e diretto. Sapido, carico e succoso, è un vino che va di pari passo col cibo, pensato proprio per essere il compagno della tavola di tutti i giorni. Dotato di grande beva e versatilità, sia per l'abbinamento che per il periodo di consumo.

QUANDO

Quando all'ora di pranzo, usciti dall'acqua, si corre sulla sabbia cocente fin sotto l'ombrellone, il Litrotto Bianco è il vino perfetto per i pranzi al mare. Con uno spaghetto allo scoglio per i più sofisticati, ma anche con l'immancabile pane e frittata della nonna.

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