

## Litrotto Bianco



### INFO

**Annate:** 2016, 2021, 2022

**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 spaghetti allo scoglio per i più sofisticati, ma anche con l'immane pane e frittata della nonna.

