TRIPLE "A"
AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Litrotto Rosso

ROSSO

INFO

Annate: 2021, 2024
Formato: 100 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigni: Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Merlot, Susumaniello, Primitivo
Suolo: Arenaria e pelite, con notevole presenza di ciottoli e humus
Estensione del vigneto: 19 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera libera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 22 anni
Produzione media per ha: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox tramite pied de cuve e macerazione sulle bucce per 25-30 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per 18 mesi con frequenti battonage
Solforosa totale: 35 mg/l
Bottiglie prodotte: 90.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO
Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Litrotto Rosso de L'Archetipo è un vino rosso semplice, diretto e fruttato. Fresco e di buon corpo, è pensato come vino da pasto, capace di accompagnare ogni preparazione. Beva e agilità sostengono un vino sostanzioso e morbido, che riflette il calore del territorio da cui proviene.

QUANDO

Il Litrotto Rosso è la bottiglia perfetta da portare a pranzo dai nonni, in compagnia di un bel piatto di pasta al ragù e di qualche ricordo di gioventù. Un vino che porta in tavola la parola d'ordine dei pranzi all'italiana: convivialità.

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