

Litrotto Rosso



INFO

Annata: 2021

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: Pigiadirasatura, 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.

