Niuru Maru

ROSSO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Negramaro
Suolo: Ciottololoso, ghiaioso e sabbioso con notevole presenza di humus su sottosuolo calcareo
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: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox tramite pied de cuve e macerazione sulle bucce per 20-30 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per 6 mesi, in botti grandi di rovere per altri 6 mesi e infine in bottiglia per almeno 6 mesi.
Solforosa totale: 50 mg/l
Bottiglie prodotte: 30.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO
Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Niuru Maru de L'Archetipo è un vino rosso fresco, snello e diretto. Un negroamaro inaspettato, che al contrario dei suoi simili, si muove con leggiadria esprimendo sin da subito una grande finezza, bevibilità ed eleganza inedita.

QUANDO

Il Niuru Maru è un rosso di grande versatilità che si adatta a vari palati e occasioni. Dal pranzo in famiglia davanti a un piatto di mezze maniche alla norma o con una millefoglie di zucchine, alla cena pre partita con gli amici, con una tagliatella al ragù bianco o un pollo arrosto.

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