Primitivo

ROSSO

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Primitivo
Suolo: Vario, dai suoli argillosi calcarei alle terre rosse con presenza di scheletro siliceo-calcareo
Estensione del vigneto: 6 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera libera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 15 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 in botti grandi di rovere per 12 mesi, in acciaio inox per altri 12 mesi e infine in bottiglia per almeno 6 mesi.
Solforosa totale: 60 mg/l
Bottiglie prodotte: 10.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO

Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Primitivo de L'Archetipo è un vino rosso di grande potenza, che concede di lasciarsi conoscere solo dopo un primo bicchiere di reciproco studio. Voluttuoso ma fresco allo stesso tempo, dona un bilanciato senso di generosità e ricchezza conferitegli dal territorio.

QUANDO

In una fredda giornata d'inverno, davanti ad un camino, assaporando castagne arrosto assieme ad un buon amico. Il giusto accompagnamento per una serata piena di sogni e speranze.

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

web version on www.triplea.it