Primitivo Aglianico

ROSSO

INFO

Annate: 2019, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigni: Aglianico, Primitivo
Suolo: Vario, dai suoli argillosi calcarei alle terre rosse con presenza di scheletro siliceo-calcareo
Estensione del vigneto: 10 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 separata delle uve in contenitori di acciaio inox tramite pied de cuve e macerazione sulle bucce per 20-30 giorni. Assemblaggio, fermentazione malolattica e 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 Aglianico de L'Archetipo è un vino rosso di struttura, fresco e grintoso, capace di coniugare il lato morbido, ma austero del Primitivo, a quello vigoroso, ma fresco dell'Aglianico. Ne risulta un vino perfettamente equilibrato tra tannicità, freschezza, persistenza e maturità.

QUANDO

Quando fuori piove forte e dovete mettere un freno alla vostra voglia d'uscire, aprite una bottiglia di Primitivo Aglianico. Un vino che riscalda e fa ricordare e venir voglia di condividere le vostre storie ed esperienze a chi non le ha mai sentite.

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