

Primitivo Aglianico



INFO

Annata: 2019

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.

