Primitivo Mistico

ROSSO

INFO

Annate: 2019, 2020, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Primitivo
Suolo: Terra rossa 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: 20 anni
Produzione media per ha: 32 hl
Vinificazione e affinamento: Vendemmia tardiva con selezione dei grappoli appassiti naturalmente su pianta. Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox tramite pied de cuve di uve raccolte 10 giorni prima e macerazione sulle bucce per 8 mesi. Affinamento in botti grandi di rovere per 24 mesi e in bottiglia per 8 mesi.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO

Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Primitivo Mistico de L'Archetipo è un vino rosso ricco, morbido e potente. Fruttato e speziato, riveste fittamente il palato con la sua avvolgenza, il riflesso di un vino dalla struttura importante, ottenuto da un frutto surmaturo, e di grande profondità e lunghezza.

QUANDO

Quando le sere d'agosto scende la notte e gli occhi si alzano al cielo, il Primitivo Mistico è un vino che crea intimità, da bere con i vostri prossimi amici, ridendo e ballando sotto le stelle cadenti.

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