Radicale

ROSSO

INFO

Annata: 2024
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: 4.545
Età media del vigneto: 27 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione spontanea in contenitori di acciaio grazie a un piede di fermentazione e macerazione sulle bucce per 2 giorni, svinatura e fine della fermentazione senza bucce ma sempre in acciaio. Malolattica nelle stesse vasche. Affinamento per due mesi in acciaio e successivi 3 mesi in botti grandi di rovere.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 10.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO

Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Radicale de L'Archetipo è un vino rosso fresco, d'impatto e dalla beva scorrevole. Un'interpretazione radicale di uve Primitivo che ne testimoniano la sua versatilità.

QUANDO

Leggermente fresco anche d'estate, in compagnia di amici e famiglia per una grigliata di carne e verdure in giardino. Il Radicale con il suo sorso scorrevole sarà il vino che vorrete a caraffe.

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