Rosato di Primitivo

ROSATO

INFO

Annate: 2023, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Primitivo
Suolo: Vario, dai suoli argillosi, limosi e sabbiosi, equilibrato e ricco di humus.
Estensione del vigneto: 8 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera libera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 15 ore e fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox tramite pied de cuve. Affinamentonegli stessi contenitori per 7 mesi con frequenti battonage.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 10.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO

Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Rosato di Primitivo dell'Archetipo è un vino rosato elegante, fresco e avvolgente. Pieno e di buon corpo, rivela una beva e un succo inaspettato in una chiusa tra morbidezza e sapidità.

QUANDO

Guardando il tramonto nelle ultime sere d'estate, seduti in spiaggia insieme alla vostra dolce metà, il Rosato di Primitivo è il vino che vi accompagnerà a rivivere tutti i momenti di felicità passati insieme durante l'estate.

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