Verdeca Sette Lune

BIANCO MACERATO

INFO

Annate: 2023, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Verdeca
Suolo: Argilloso limoso con notevole presenza di pietrisco siliceo e humus
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera libera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 22 anni
Produzione media per ha: 56 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox tramite pied de cuve e macerazione sulle bucce per 7 mesi in ambiente riducente. Affinamento negli stessi contenitori per 2 anni con frequenti battonage.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 10.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO
Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

La Verdeca Settelune de L'Archetipo è un vino bianco macerato compatto, materico e dalla beva spiazzante. Si destreggia in bocca tra macerazione e acidità, contrapponendo eleganza e potenza, in un connubio riuscitissimo. L'iniziazione perfetta al magico mondo dei bianchi macerati.

QUANDO

Quando non avete nulla in frigo, tritate uno spicchio d'aglio, due acciughe salate, olive e capperi, buttate tutto in padella con un filo d'olio e un po' di passata di pomodoro. Un bicchiere di Verdeca Settelune vi aprirà lo stomaco e farà bollire più in fretta l'acqua per la pasta.

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