



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

vigneron giardiniere humus Murgia barese agricoltura sinergica Fukuoka anni 80

Primitivo Aglianico Controspalliera Libera ICEA inox botti grandi bottiglia energia
essenzialità naturale complessità

LE SINERGIE DEL FUTURO

Francesco Valentino Dibenedetto è agronomo e contadino sin dalla nascita.

L'azienda da lui fondata 5 anni fa, L'Archetipo, si trova ai piedi della Murgia barese non lontano da Altamura e conta di oltre 50 ettari di cui circa la metà coltivati a vigneto a un'altitudine è di 320 mt e il resto a seminativo e olivi.

Qui trovano condizioni di massima vitalità vitigni come il primitivo e l'aglianico; ma anche gli autoctoni antichi come susumaniello, marchione e maresco su cui si sta puntando per il futuro.

Francesco pratica la sua idea di viticoltura - da lui definita Agricoltura Sinergica - che partecola dalla biodinamica, si ispira a Masanobu Fukuoka, fautore del non interventismo e ricerca un rapporto più profondo tra terra, uomo e luogo.

Il frutto sono vini puri, genuini e generosi, sintesi perfetta di una filosofia e un territorio intero.

● AGLIANICO



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Argillosi pesanti e suoli rossi sabbiosi con presenza di scheletro siliceo-calcareo

Vitigno: Aglianico

Estensione del vigneto: 4.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Controspalliera Libera

Densità media ceppi per ha: 4545

Età media del vigneto: 18 anni

Produzione media per ettaro: 80.0 hl

Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pigia-diraspatura e fermentazione spontanea tramite pied de cuve delle stesse uve vendemmiate 10 giorni prima e macerazione sulle bucce per 20-30 giorni. Affinamento in botti grandi di legno per 12 mesi a cui segue un secondo affinamento in acciaio per altri 12 mesi e un riposo in bottiglia di almeno 6 mesi.

Solforosa totale (SO₂): 60.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 21000

ABBINAMENTI

La sua evidente tannicità ben lo sposa con brasati, insaccati e primi piatti, prodotti caseari a minor stagionatura.

● PRIMITIVO AGLIANICO



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Terra rossa con notevole presenza di pietrisco siliceo e terreno argilloso-calcareo

Vitigno: Primitivo e Aglianico

Estensione del vigneto: 10.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Controspalliera Libera

Densità media ceppi per ha: 4545

Età media del vigneto: 16 anni

Produzione media per ettaro: 80.0 hl

Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pigia-diraspatura e fermentazione spontanea tramite pied de cuve delle stesse uve vendemmiate 10 giorni prima e macerazione sulle bucce per 20-30 giorni. L'unione dei due vini avviene a fine fermentazione alcolica e prima della fermentazione malolattica. Affinamento in botti grandi di legno per 12 mesi a cui segue un secondo affinamento in acciaio per altri 12 mesi e un riposo in bottiglia di almeno 6 mesi.

Solforosa totale (SO₂): 60.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 22000

ABBINAMENTI

Il suo spiccato senso di naturalità ben lo sposa ad una grande varietà di abbinamenti, con maggiore predilezione di piatti più delicati fin'anche ai formaggi freschi, comprese tutte le pietanze vegetariane.

● PRIMITIVO



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Terra rossa con notevole presenza di pietrisco siliceo e terreno argilloso-calcareo

Vitigno: Primitivo

Estensione del vigneto: 6.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Controspalliera Libera

Densità media ceppi per ha: 4545

Età media del vigneto: 15 anni

Produzione media per ettaro: 80.0 hl

Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pigia-diraspatura e fermentazione spontanea tramite pied de cuve delle stesse uve vendemmiate 10 giorni prima e macerazione sulle bucce per 20-30 giorni. Affinamento in botti grandi di legno per 12 mesi a cui segue un secondo affinamento in acciaio per altri 12 mesi e un riposo in bottiglia di almeno 6 mesi.

Solforosa totale (SO₂): 60.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 37000

ABBINAMENTI

Piatti dal carattere forte, tipo arrosti di maiale o formaggi ben stagionati.