Barda

ROSSO

INFO

Annate: 2023, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Argentina
Regione: Patagonia
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Franco arenoso e limoso
Estensione del vigneto: 13,6 ha
Tipo d'impianto: Doppio Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 10 anni
Produzione media per ha: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea dell'80% delle uve in vasche di cemento da 100hl e del 20% in vasche d'acciaio inox da 63 a 93hl. Affinamento per il 11 mesi per il 50% del vino vasche di cemento e per il 50% in barrique di rovere di cui il 15% nuove.
Solforosa totale: 35 mg/l

PRODUTTORE

BODEGA CHACRA

Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Barda di Bodega Chacra è un vino rosso leggiadro ed elegante. Scattante e fresco, in bocca esplode in una danza sfrenata tra ciliegie, amarene e piccoli frutti acidi. Un vino glou glou goloso e super crunchy.

QUANDO

Quando in campeggio vi ritrovate sotto un acquazzone estivo, non disperate. Provate ad accendere un piccolo fuoco vicino alla tenda e aprite una bottiglia di Barda. Se non riuscirete, basterà il vino a riscaldarvi e a riportare il sereno nei vostri pensieri.

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