Chacra

BIANCO

INFO

Annate: 2022, 2025
Formati: 75 cl, 150 g
Paese: Argentina
Regione: Patagonia
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Argilloso sabbioso
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Doppio Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 32 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta e fermentazione spontanea del 85% delle uve in barrique dal primo al nono passaggio e per il 15% in uova di cemento. Affinamento per 10 mesi per l'80% del vino in barrique di cui il 10% nuove e per il 20% in uova di cemento.
Solforosa totale: 79 mg/l

PRODUTTORE

BODEGA CHACRA
Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Chacra di Bodega Chacra è un vino bianco profumato dai tratti agrumati ed esotici. Morbido e seducente entra dritto in bocca espandendosi durante il sorso con pulizia ed eleganza rivelando sfumature tostate. Un vino di gran classe, affascinante e di grande profondità.

QUANDO

Nelle sere d'estate in vacanza al mare, se non avete voglia di cucinare è sufficiente preparare un'insalata di pomodori, infilare in forno un branzino appena pescato ripieno con mollica di pane, aglio e prezzemolo e aprire una bottiglia di Chacra per sentirsi come in un grande ristorante.

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