Chacra 32

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2020, 2022, 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Argentina
Regione: Patagonia
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Limoso sabbioso
Estensione del vigneto: 1,65 ha
Tipo d'impianto: Doppio Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 86 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche di cemento da 38 hl con tra il 50 e il 100% delle uve a grappolo intero e macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Affinamento per 19 mesi per il 45% del vino in vasche di cemento e per il 55% in barrique di rovere di 2° e 3° passaggio.
Solforosa totale: 38 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE

BODEGA CHACRA
Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Chacra 32 di Bodega Chacra è un vino rosso ottenuto dalle piante più vecchie della tenuta. Carezzevole e affascinante, un vino levigato di grande profondità, eleganza e seduzione. La quinta essenza del pinot noir.

QUANDO

Quando dovete festeggiare un grande successo, un anniversario o un compleanno speciale, concedetevi una cena sofisticata. Non è necessario essere grandi chef, basta una materia prima di altissima qualità non difficile da preparare come una tagliata e ovviamente un grande vino, come il Chacra 32.

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