Chacra 55

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Argentina
Regione: Patagonia
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Franco argilloso limoso
Estensione del vigneto: 5,5 ha
Tipo d'impianto: Doppio Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 64 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche di cemento da 38 e 63 hl con il 50% delle uve a grappolo intero. Affinamento per 11 mesi per il 50% del vino in vasche di cemento e per il 50% in barrique francesi usate.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 25.250

PRODUTTORE

BODEGA CHACRA
Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Chacra 55 di Bodega Chacra è un vino rosso libero, profondo e leggiadro. Morbido e fruttato, un vino promettente, avvincente e sofisticato che avvolge la bocca con grande finezza e grazia. Di beva elegante e lunghissima.

QUANDO

Quando un vostro amico argentino nostalgico di casa vi invita a mangiare un vero hazado, portategli in regalo una bottiglia di Chacra 55. Tra un morso e un sorso basterà chiudere gli occhi per farlo risentire come a casa e per farvi un piccolo viaggio imaginario oltreoceano.

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