Lunita

ROSSO

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Argentina
Regione: Patagonia
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Argilloso limoso
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Doppio Guyot
Densità ceppi per ha: 3.800
Età media del vigneto: 32 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche di cemento da 38 e 63hl e affinamento per 11 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 15 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.120

PRODUTTORE

BODEGA CHACRA

Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Lunita di Bodega Chacra è un vino rosso fruttato, dai tratti vegetali e dolcemente speziato. Il sorso, composto e omogeno, viene levigato dal tannino inducendo una salivazione a mille. Un vino da perdercisi dentro.

QUANDO

Dopo una danza sfrenata, una lunga corsa o di ritorno da una giornata trekking impegnativo, concedetevi un momento di relax totale. Aprite una bottiglia di Lunita: il primo calice vi rimetterà in forza, il secondo vi darà la giusta creatività per mettervi a cucinare, il terzo vi farà raggiungere il nirvana.

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