Mainque

BIANCO

INFO

Annate: 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Argentina
Regione: Patagonia
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Franco argilloso sabbioso
Estensione del vigneto: 3,5 ha
Tipo d'impianto: Doppio Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 32 anni
Produzione media per ha: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea del 60% delle uve in barrique di cui il 15% nuove, per 20% in uova di cemento e per il restante 20% in vasche di acciaio inox. Affinamento per 10 mesi per il 57% del vino in barrique di cui il 12% nuove, per il 25% in vasche d'acciaio inox e per il 18% in uova di cemento.
Solforosa totale: 69 mg/l

PRODUTTORE

BODEGA CHACRA
Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Maniqué di Bodega Chacra è un vino bianco agile dall'anima citrica e vegetale. Si muove in bocca accondiscendente in un morbido, caldo e grasso abbraccio al palato. Denso e robusto finisce con uno sprint salino quasi interminabile.

QUANDO

Quando di ritorno dalla vostra pescheria di fiducia vi portate a casa dei gamberi freschi da mangiar crudi, date il via all'aperitivo con un calice di Mainqué. Conservate teste e carapaci per una bisque per condire la pasta e finire la bottiglia.

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