

## Mainque



### INFO

**Anate:** 2021, 2022

**Formati:** 75 cl, 150 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 mangiare 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.

