

Nacha Rosé



INFO

Paese: Argentina

Regione: Patagonia

Vitigno: Pinot Nero

Suolo: Franco argilloso sabbioso

Estensione del vigneto: 0,8 ha

Tipo d'impianto: Doppio Guyot

Densità ceppi per ha: 5.500

Età media del vigneto: 11 anni

Produzione media per ha: 65 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per qualche ora, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e per il 5% in barrique usate e affinamento negli stessi contenitori

Solforosa totale: 65 mg/l

PRODUTTORE



BODEGA CHACRA

Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Nacha Rosé di Bodega Chacra è un vino rosato succoso, leggero e vinoso. Freschissimo e scattante, invade il sorso scalpitante con i suoi spigoli a renderlo dissetante e di grande beva. Un vino da bersi tutto d'un fiato.

QUANDO

Sugli scogli d'estate al tramonto in compagnia della vostra dolce metà, coi capelli ancora bagnati e il vento a rinfrescare l'atmosfera, tirate fuori dallo zaino una bottiglia fresca di Nacha Rosé. Le vostre labbra sapide dal mare si sposteranno alla perfezione con il succo e l'acidità di questo rosato.

