

Roka



ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2021, 2022

Formato: 75 cl

Paese: Argentina

Regione: Patagonia

Vitigno: Malbec

Suolo: Franco limoso

Estensione del vigneto: 0,7 ha

Tipo d'impianto: Doppio Guyot

Densità ceppi per ha: 3.800

Età media del vigneto: 32 anni

Produzione media per ha: 65 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in tini di vetroresina con 15% delle uve a grappolo intero e macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Affinamento per 11 mesi del 75% del vino in vasche di cemento e del 25% in barrique di rovere francese usate.

Solforosa totale: 40 mg/l

Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE



BODEGA CHACRA

Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Roka di Bodega Chacra è un vino rosso denso, fruttato e di grande intensità. Piccole sfumature speziate introducono un sorso compatto, materico, di grande concentrazione ed estrazione, che unisce rusticità, eleganza e integrità.

QUANDO

Quando avevate programmato una gita fuori porta con gli amici, ma fuori nuvole nere promettono pioggia, non abbattetevi, la giornata si può ancora risollevarsi. Invitate a pranzo i vostri amici, mettete sul fuoco un arrosto e fatene un sugo per condire degli agnolotti. Per finire portate su dalla cantina una bottiglia di Roka, vi dimenticherete presto di aver dovuto cambiare i vostri programmi.

