Sin Azufre

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Argentina
Regione: Patagonia
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Franco limoso arenoso
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Doppio Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: Dai 32 ai 64 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche di cemento dai 38 ai 63hl con dal 25 al 50% delle uve a grappolo intero e macerazione sulle bucce per 15 giorni. Affinamento per 11 mesi per il 54% del vino in barrique di rovere francese usate e il 46% in vasche di cemento.
Solforosa totale: 20 mg/l

PRODUTTORE

BODEGA CHACRA
Piero Incisa della Rocchetta

PERCHÉ

Il Sin Azufre di Bodega Chacra è un vino rosso fresco, libero ed espressivo. Tra frutta, spezie e tratti fumé in bocca rivela un tannino di infinita finezza, che lo accompagna in una beva lunga, profonda e di grande persistenza.

QUANDO

Quando vi sentite tristi e non avete compagnia con cui passare la giornata, dedicatevi a voi stessi e alla vostra casa. Con la vostra musica preferita sullo stereo e un calice di Sin Azufre in mano, divertitevi a riarredare la vostra casa, vi aiuterà a guadagnare nuovi spazi, conformazioni e serenità.

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