

Sin Azufre



ROSSO  NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021

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.

