Canaiolo

ROSSO

INFO

Annate: 2020, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Canaiolo
Suolo: Sabbioso argilloso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 13 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per due settimane. Affinamento in botti di rovere per 10 mesi e in bottiglia per due mesi.
Solforosa totale: 14 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.650

PRODUTTORE

PACINA

Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

Il Canaiolo di Pacina è un vino rosso fresco, agile e carnoso. Di succo e di polpa, scorre veloce in bocca tra acidità, sale e un tannino che lo rende croccante e dalla beva inconfondibile. Una delle più belle tra le rarissime espressioni di canaiolo in purezza.

QUANDO

Quando durante le vacanze estive vi svegliate alle undici e organizzate un brunch in veranda per poi scappare in spiaggia, mettete sul fuoco un caffè, delle uova strapazzate e dei french toast. Poi aprite una bottiglia di Canaiolo per dare il giusto sprint alla giornata.

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

web version on www.triplea.it