Donesco

ROSSO

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Argilloso sabbioso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 8,2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 3 settimane in vasche di cemento. Affinamento per 30 mesi in vasche di cemento e di acciaio inox.
Solforosa totale: 10 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.600

PRODUTTORE

PACINA

Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

Il Donesco di Pacina è un vino rosso fresco, scattante e di polpa. Succoso e sapido, si fa spazio in bocca agile e sinuoso mostrando la sua indole nervosa e croccante. Un sangiovese nudo e crudo, connubio tra rusticità ed eleganza, tra finezza ed esuberanza.

QUANDO

Quando di ritorno da un viaggio in Toscana avete fatto scorte di salami e pecorino, non dovete far altro che invitare a casa una manciata di amici per uno di quegli aperitivi che si inoltrano fino a notte fonda. Sul tavolo almeno due bottiglie di Donesco, la prima da abbinare al cibo, la seconda alle chiacchere.

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