La Cerretina

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2022, 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Trebbiano, Malvasia del Chianti
Suolo: Sabbioso argilloso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 0,6 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ha: 50 hl/ha
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 10 giorni in vasche di cemento. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere e acacia da 10 hl e di acacia da 500 l.
Solforosa totale: <20 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

PACINA

Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

La Cerretina di Pacina è un vino bianco macerato intenso, fresco e vibrante. Succoso, pieno e ricco, si muove in bocca con grinta e scattante alternando morbidezza e spigoli. Tannino e sale fronteggiano alcol e materia in un finale profondo e croccante. Un vino da mordere!

QUANDO

In una sera di fine estate con la vostra dolce metà, seduti a cavalcioni su un muretto mentre guardate la città addormentarsi in lontananza. Con una bottiglia di Cerretina, le vostre mani tra le sue e la voglia e il coraggio di fare progetti più grandi di voi.

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