Pachna

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2017
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Sabbioso argilloso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 6 mesi in vasche di cemento. Affinamento in botti grandi di rovere per 24 mesi e in bottiglia per 12 mesi.
Solforosa totale: 11 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.120
N.B. Il Pachna presenta due etichette diverse. Non si assicura che la bottiglia spedita presenti l'etichetta in foto. Si tratta però dello stesso vino.

PRODUTTORE

PACINA
Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

Il Pachna di Pacina è un vino rosso prodotto solo nella annate più favorevoli. Cambia di anno in anno, assecondando il frutto nella sua massima espressione. Il Pachna rappresenta il passato, il presente e il futuro di Pacina, è la quint'essenza del luogo.

QUANDO

Quando vi sentite soli e avete bisogno di un momento con voi stessi, eliminate ogni distrazione e sedetevi con un bicchiere di Pachna tra le mani. Vi aiuterà a ritrovare la forza per rialzare la testa e andare avanti. Invitate un amico per finire la bottiglia e per gioire alla vita.

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