Pacina

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2013, 2014, 2016, 2018
Formati: 75 cl, 150 cl, 150 g
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo
Suolo: Argilloso sabbioso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 6,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 6 settimane in vasche di cemento. Affinamento per 24 mesi in fusti e botti di rovere e per altri 2 anni in bottiglia.
Solforosa totale: <15 mg/l
Bottiglie prodotte: 16.100

PRODUTTORE

PACINA
Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

Il Pacina è il vino rosso simbolo dell'azienda. Avvolgente, corposo e di spessore, si muove con grazia tra frutta, fiori e spezie sprigionando al palato tutta la sua forza e ricchezza giustamente equilibrate da freschezza, tannino e sale che gli conferiscono beva e grip. Dal finale persistente e di grande profondità.

QUANDO

Quando d'autunno la pioggia vi costringe in casa, radunate tutta la famiglia in salotto, accedente il camino e abbrustolite qualche fetta di pane da condire con salsiccia di maiale cruda e una grattata di tartufo nero. Poi aprite una bottiglia di Pacina, la carta vincente per scaldarvi anche lo spirito.

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