Pacina 30 anni di questo vino 2017

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2017
Formati: 75 cl, 150 cl
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 3 anni in bottiglia.
Solforosa totale: <20 mg/l
Bottiglie prodotte: 14.880

PRODUTTORE

PACINA
Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

Il Pacina 30anni di questo vino è il vino rosso simbolo dell'azienda nell'annata 2017. 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

Il Pacina 30anni di questo vino della cantina Pacina celebra il trentesimo imbottigliameno del Pacina. La prima annata di questa etichetta è stata il 1987, imbottigliato dai genitori di Giovanna, Enzo e Lucia, che volevano imbottigliare non solo l'essenza del luogo ma anche la loro visione del mondo in senso "ecologico". Trent'anni dopo la visione aziendale non è cambiata.

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