Semprepieno

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Argilloso, sabbioso e limoso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 12 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 17 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni e fermentazione malolattica in vasche di cemento. Macerazione per circa 1 mese. Non filtrato, non chiarificato, minima aggiunta di solforosa al termine della malolattica.
Solforosa totale: <30 mg/l
Bottiglie prodotte: 9.100

PRODUTTORE

PACINA

Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

Il Semprepieno di Pacina ci racconta un'espressione di sangiovese meno austera. Un rosso succoso, dai profumi floreali e la beva leggera che controbilancia la scontrosità delle giovani uve. Un vino glu glu da servire possibilmente fresco.

QUANDO

Quando l'estate lascia spazio all'autunno e iniziano a spuntare i primi porcini nel bosco. Dopo una bella scarpinata, posate i cesti di vimini e concedetevi un pranzo o una cena golosa con il Semprepieno di Pacina, magari insieme a qualche castagna arrostita.

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