Villa Pacina

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2019, 2020
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Argilloso sabbioso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 2,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 32 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per un mese in vasca di cemento. Affinamento per 12 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: <10 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

PACINA

Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

Il Villa Pacina di Pacina è un vino rosso che rappresenta la volontà di Giovanna e Stefano di scommettere su un sangiovese vinificato in cemento. Crudo e tagliente, racchiude in sé la quint'essenza del sangiovese tra frutto, freschezza e grinta. Croccantezza, sale, giustamente tannico, dal finale lunghissimo e dal potenziale d'invecchiamento quasi infinito.

QUANDO

Quando di ritorno dal vostro macellaio di fiducia portate a casa una fiorentina di Chianina alta tre dita, mentre scaldate la piastra, aprite una bottiglia di Villa Pacina. Morso dopo morso e sorso dopo sorso, basterà chiudere gli occhi per sentirsi immersi tra le colline della Toscana.

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