

IL SECONDO DI PACINA 2016

Pacina



ALUE: Chianti Colli Senesi, Toscana, Italia

VILJELY: Luonnonmukainen

RYPÄLEET: Sangiovese 95%, Canaiolo/Ciliegiolo 5%

MAAPERÄ: Hiekka, savi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: Käyminen luonnonhiivoilla betonitankissa, malolaktinen käyminen, 12 kk betoni- sekä terästankeissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoreita punaisia marjoja, kirsikkaa, timjamia; pirteän hedelmäinen, mineraalinen, herkullisen juotava viini

TUOTTAJA: Pacina on yli tuhat vuotta vanha luostari Toscanassa. Giovanna Tiezzin isovanhemmat ostivat aikoinaan luostarin maat ja alkoivat viljellä luostarin mukaan nimettyä viiniä. Nykyisin Giovanna hoitaa tilaa yhdessä miehensä Stefano Borsan kanssa. Pariskunta on aina valmistanut viininsä luonnonmukaisesti alusta loppuun saakka. Viinit valmistuvat pitkälti käsityönä viinin käydessä rypäleen omalla hiivalla. Viinejä ei suodateta eikä kirkasteta. Tarkkuus valmistuksessa maistuu erinomaisissa sangioveseissä, joita tilalta saadaan. Laatu voidaan pitää korkeana pienen tuotannon ansiosta.

