



Biologique Certifié



ITALIE – Toscane

Pacina Canaiolo



100% Canaiolo Nero

Rouge

Rosso di Toscana IGT



Le Domaine

Pacina a vu le jour en 1933 et a toujours été depuis dans la famille. Le domaine compte 65 hectares, sur lesquels ont été construits au Xème siècle, un monastère et une ferme. Les vignes sont situées dans la partie Sud de la région du Chianti, à Castelnuovo Berardenga. Même si l'exploitation s'étend sur une grande superficie, le vignoble ne représente que 10,5 hectares. La sensibilité écologique transmise par les générations antérieures a grandement influencé le système agricole. C'est pourquoi l'idée de mettre en bouteille les vins avec de faibles interventions en cave, zéro intrant et pas de soufre, date déjà de 1984. Ce qui fait de Giovanna et Stefano, les premiers à avoir fait des vins naturels.



Sol et vinification

Sol sableux et argileux.
Macération sur peaux et fermentation spontanée avec des levures indigènes et macération sur les peaux pendant 2 semaines. Élevage 10 mois en fûts de chêne et au moins 2 mois en bouteille.

Notes de dégustation

La bouche est très expressive et agréable à boire, animée par une fraîcheur vibrante et des tannins qui font mouche.

Service

16-18°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com