



Biologique Certifié



ITALIE – Toscane

Pacina Donesco



95% Sangiovese
5% Ciliegliolo et Canaiolo

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. Fermentation alcoolique avec levures indigènes et fermentation malolactique en cuves ciment. Elevage pendant 12 mois en cuves inox. Sans clarification, ni filtration.

Notes de dégustation

Un vin élégant, avec ses notes de mûre, de prune et des nuances de chocolat, de noisette et de poivre accompagnées par de fins tannins.

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