# Pacina Cerretina bianco 0.75l

» Vína




PACINA
Organic Farm
Castelnuovo Berardenga - Siena

| | |
|---|---|
| Kód produktu | I0303065 |

Bílé, respektive oranžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy Trebbiano Toscano 50 % a Malvasia del Chianti 50 % vypěstovaných na vinicích Italské vinařské oblasti Toskánsko - Chianti Colli Senesi - suché

Spontánní kvašení probíhá v cementové nádrži a kontakt se slupkou trvá přibližně 10 dní.
Díky této době macerace může víno nasát všechny látky, které charakterizují odrůdy, ale také všechny prvky, které dovolují vínu zestárnout bez použití vnějších látek.
Z tohoto důvodu víno následně zraje v dubových, akátových a třešňových botách po dobu přibližně jednoho roku. Víno se nefiltruje a nepřidávají se do něj žádné siřičitany.

Vinice: Vinice: 0,5 ha vysazená v roce 2008
Půda: Tufo di Siena (písčitohlinitá)
Produkce: Hrozny: 60 ql na hektar

Vinifikace: Vinařství: Alkoholové kvašení bez vybraných kvasinek s desetidenní macerací hroznů v betonové nádrži. Malolaktické kvašení probíhá v betonové nádrži.
Víno bez čiření a filtrace. Bez přídavku siřičitanů
Zrání: 12 měsíců v 10 hl sudech z dubu Allier a třešní a 500 l akátových a třešňových sudech. Dva měsíce ležení v láhvi před uvedením na trh.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | <5 ks |

# Pacina Cerretina bianco 0.75l

» Vína

**Popis**

Pacina je klášter s 900 let dlouhou historií, vinicemi, olivovými háji, poli a lesy a to i za Crete Senesi. Malé místo, kde se určitým způsobem rozdíly potkávají a udržují, různé přírodní rozdíly, a to jak v přítomnosti lesa, tak různých typů plodin (vinice, olivové háje, orná půda), a ve střídání obrábění a odpočinku země, tak aby si ekosystémy rostlin a živočichů byly schopny udržet své bohatství a vzájemné vztahy. Je obtížné přesně určit, kdy se v Pacině začalo s vinařstvím; místo prošlo rukama nespočetných generací a majitelů – od dob Etrusků až po současnost. Rodina Joan koupila Pacina po první světové válce a s odstupem čtyř generací, můžeme říci, že to byla šťastná volba: je v obzvláště dobrém místě pro pěstování vinných hroznů na víno. Moderní historie se začala psát v 60. letech 20. století, kdy skončil systém pachtýřství (tzv. *mezzadria*) i éra správy prostřednictvím správců (*fattore*) a naše rodina převzala přímé řízení statku. Od chvíle, kdy ji rodina ve 30. letech zakoupila, sloužila Pacina jako „venkovské sídlo“ – rodina totiž žila v Sieně. V roce 1972 se z ní stal skutečný „rodinný domov“; otec Giovanny se tehdy rozhodl do Paciny přestěhovat, neboť to byl jediný způsob, jak si statek udržet ve vlastnictví. Giovannin otec Enzo a matka Lucia působili na univerzitě a patřili k průkopníkům ekologického hnutí v Itálii. Enzo byl profesorem fyzikální chemie a autorem několika knih, které jsou dodnes považovány za základní pilíře myšlenky udržitelnosti. Cesta od prvních lahví vína s označením DOC Chianti Colli Senesi v roce 1967 až k roku 1987 – kdy vzniklo červené víno Pacina v podobě, v jaké jej známe dnes – byla formována jak ekonomickými potřebami rodiny, tak silným ekologickým přesvědčením a vizí Giovanniných rodičů. Právě díky Lucii, Giovannině matce – biolože a spisovatelce – spatřila světlo světa první láhev vína Pacina. Zpočátku se do lahví stáčela jen část vína; zbytek se prodával volně, což vínům ze severní oblasti Chianti dodávalo chybějící strukturu. Vinařství Pācina se nachází na jižních svazích pohoří Chianti. Půdu zde tvoří charakteristický sienský tuf, usazený pliocenními moři před zhruba 5 miliony let. Je převážně písčitá, s příměsí prachu, jílu a zaoblených kamenů (oblázků), které vznikly působením mořských vln a toků řek stékajících z hor. Usedlost je ze severu chráněna pohořím Chianti, avšak ze zbývajících tří světových stran je zcela otevřena slunci, světlu i větrům. To vše dodává odrůdě Sangiovese její typické třísloviny a svěžest, a zároveň jí propůjčuje plnost, hřejivost a barvu. Za způsobem vedení podniku tak stála odlišná životní filozofie, která se naplno projevila v 80. letech 20. století. Tehdy vznikla myšlenka stáčet víno do lahví s minimálními zásahy ve sklepě – s respektem k ekosystému, což zaručuje zachování celistvosti terroiru i zdravotní nezávadnost vína. Tak se zrodilo víno Pācina ročníku 1987 (tehdy ještě pod označením Chianti Colli Senesi), které vzniklo výběrem hroznů z nejstarších vinic. Po zcela přirozeném procesu zpracování ve sklepě bylo víno lahvováno bez přídavku siřičitanů. Směr byl jasný, a tak si Giovanna a Stefano krátce nato – od roku 1992 – stanovili cíl: zpracovávat veškerou úrodu z vinic Pācina tak, aby víno mohlo být lahvováno po proběhnutí spontánní fermentace a následného zrání. Jsme si toho vědomi a uvědomujeme si tu důležitost a štěstí. Rádi bychom měli na paměti to, že název je pravděpodobně odvozen od etruského Pacina Pacha nebo Pachna, etruský ekvivalent Bacchus: nejsme rozhodně daleko od pravdy. Toto panství může být bráno jako "kmotr" ekologického zemědělství v Toskánsku. Panství je v současné době řízeno a obhospodařováno Giovannou Tiezzi a jejím manželem Stefanem. Stefano a Giovanna jsou vůdci smečky a farmaří a pracují tradičním způsobem - přirozeně a organicky. Do výroby vína není zapojena absolutně žádná technologie, sklep nebyl ve skutečnosti dotčen nebo změněn po generace. Ke změnám došlo na vinicích, kde Stefano přesadil a nově vysadil vinice za využití klonů a řízků z jejich vinice roubované ve školce na podnož, udržujíce révu odolnou proti nemoci a plodnější. Toto je ryzí Sangiovese a Chianti, tak, jak by mělo být. Přímo na hranici Chianti Classico v oblasti Chianti Colli Senesi v obci Castelnuovo Berardenga.

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Pacina |
| Detail | Biodynamické víno |
| Barva | oranžová |
| Odrůda | Malvasia, typická toskánská odrůda & Sangiovese, Trebbiano |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Původ | Itálie, Toskánsko |
| Ročník | 2018 |
| Zrání | sudy z akátového dřeva , v dubových sudech |
| Produkce | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,50 % |

**LMIV & Doplňkové parametry**

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| EU & výrobce | Pacina Vini, Pacina 7, 53019 Castelnuovo Berardenga SI, Itálie |