Pacha

Cerveteri Rosso Denominazione di Origine Controllata

Per gli etruschi Pacha era il nome di culto della divinità nota come Fufluns, identificabile col dio greco Dionysos e il romano Bacchus. Questa divinità impersonava la forza rigogliosa della natura, quindi in rapporto col corso del sole durante l'anno, scandiva il rinnovarsi della vita, e per il suo profondo legame con il vino e con l'ebbrezza dovette sovrintendere ai banchetti tanto amati dagli etruschi e allietati da danze, canti e giochi.

Questo vino, prodotto con un'accurata selezione di uve, è espressione sincera del territorio, vulcanico e mediterraneo, attraverso l'interpretazione che l'azienda ha fatto della DOC Cerveteri Rosso. Un vino elegante che si rivela giovane, fruttato e piacevole.

UVAGGIO
40% Sangiovese, 40% Montepulciano, 20% Merlot

RACCOLTA
La raccolta manuale consente una attenta selezione delle uve, essa avviene nella prima decade del mese di settembre per il Merlot, seconda decade di settembre per il Sangiovese e seconda decade di ottobre per il Montepulciano.

VINIFICAZIONE
Le tre uve, vinificate separatamente, fermentano e macerano per circa dodici giorni in vinificatori statici tradizionali a temperatura controllata, con ripetuti rimontaggi e follature. L'affinamento si svolge in serbatoi di acciaio inox. Durante l'affinamento, svolge la fermentazione malo-lattica. Terminato l'affinamento il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per alcuni mesi.

COLORE
Rosso rubino intenso.

BOUQUET
Vinoso, intenso e delicato.

SAPORE
Secco, sapido e con una prestante quanto armonica tannicità.

ABBINAMENTI
Piatti con ragù di carne e secondi piatti a base di carni rosse e cacciagione.

Temperatura 18°C