



# BODEGA CHACRA

PATAGONIA – RIO NEGRO – ARGENTINA

L'attività economica principale della Patagonia è la produzione di frutta come pere, mele, pesche e uva. Oggigiorno comunque, la produzione di vini di alta qualità sta guadagnando terreno e la Patagonia viene riconosciuta non solo per le sue mele ma anche per i suoi vini.

Bodega Chacra è situata nella Rio Negro Valley nel Nord della Patagonia, più o meno equidistante da ovest ad est dalle Ande all'Oceano Atlantico. La Regione possiede un clima secco e arido, ed è protetta da una barriera naturale data dal deserto circostante. L'aria è incontaminata e priva di inquinamento, ciò che favorisce una tremenda luminosità e purezza della luce del sole. Le stagioni sono ben definite, con caldi estati, inverni freddi e primavere e autunni miti. Questa regolarità del clima crea una costanza nel vino annata dopo annata.

Nel 2004, Piero Incisa della Rocchetta, proveniente dalla rinomata famiglia di produttori di vino responsabile della creazione e del successo di Tenuta San Guido (Sassicaia), acquistò una prima porzione di vigneto, che è adesso **BODEGA CHACRA**. A quel tempo questa era una proprietà con un pre-esistente, seppur abbandonato, vigneto piantato da oltre 70 anni, Piero si fissò come obiettivo di produrre il miglior Pinot Noir a livello internazionale ricavandolo da un terreno inesplorato e non sperimentato.

Questo singolare vigneto a **BODEGA CHACRA** produce minuscoli grappoli composti di piccole bacche e raccolti a mano. Non viene utilizzata nessun tipo di meccanizzazione a nessuno stadio del processo di produzione. Le uve vengono refrigerate per preservarne la freschezza del frutto, e successivamente diraspate e selezionate prima di essere spostate in vasche di cemento per la loro fermentazione.

La congiunzione delle condizioni geografiche, geologiche e meteorologiche, determina l'esistenza di un particolare "terroir" nella Rio Negro Valley, unica per le sue caratteristiche ed estremamente affascinante per lo sviluppo dei vigneti. Di conseguenza **BODEGA CHACRA** ottiene vini particolarmente concentrati e complessi di grande purezza ed eleganze, e grande persistenza con lungo finale dal sapore fruttato, floreale e minerale.

**Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
[www.meregalli.com](http://www.meregalli.com) [meregalli@meregalli.it](mailto:meregalli@meregalli.it)