ACQUISTATO IL .....

"Petra" Toscana Rosso IGT 2023 2023



Complessità, eleganza e potenza

Toscana Rosso IGT Petra è un vino che rappresenta l'eccellenza della produzione enologica toscana. Nasce da un blend di uve internazionali: Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Si distingue per la complessità, eleganza e potenza. In questo caso le uve provengono dai vigneti aziendali situati in località San Lorenzo Alto. Qui il terreno è calcareo, con scheletro e mediamente profondo, conferendo al vino una mineralità unica. Al termine della vinificazione, il vino matura in legno, nello specifico barrique di rovere francese, di cui circa il 25% nuove, per almeno 15 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, Petra prosegue con un affinamento in vetro per altri 17 mesi (minimo). Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Al naso regala un bouquet intenso e complesso di frutti rossi, mora selvatica, ciliegia e ribes. A questi aromi si aggiungono note balsamiche di macchia mediterranea, pepe, incenso e vaniglia. In bocca è potente e voluminoso, con una trama tannica ricca e setosa. Vino da abbinare certamente a piatti di carne di grande struttura, come arrosti, brasati e selvaggina. Si sposa bene anche con formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne. Da provare con le tagliatelle al ragù di cinghiale o la più classica delle bistecche alla Fiorentina. Complessità, eleganza e potenza, il Toscana Rosso IGT Petra è buono oggi ma può anche essere conservato per alcuni anni in cantina, per permettergli di evolversi e di acquisire maggiore complessità.

La famiglia Moretti ha scelto un angolo particolare della Toscana per il suo sbarco in quella che viene considerata la più incredibile regione vinicola italiana. Suvereto, in provincia di Livorno, sulle colline che guardano a poca distanza il Tirreno. E' qui che la famiglia ha deciso di investire dando vita all'Azienda Agricola Petra. Una cantina moderna, bella e funzionale progettata da Mario Botta, importante architetto svizzero che ha voluto creare una vera e propria cattedrale pagana dedicata al dio Bacco. I vigneti sorgono su zone e superfici diverse, capaci di dar vita a vini di grande livello ma con caratteristiche uniche. Vini che non disdegnano un profondo legame con il loro territorio ma che sanno al contempo strizzare l'occhio a un mercato sempre più globale che apprezza anche l'uso di vitigni internazionali, elaborati con il consueto buongusto italiano e grande attenzione per i dettagli. Vini che stupiscono per la loro finezza ed eleganza e che, proprio per questo, non faticano a trovare il giusto posto sulle tavole di molti appassionati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet Franc 10%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Di colore rosso rubino brillante. Al naso è integro ed intenso con sentori che richiamano i frutti rossi, la mora selvatica, la ciliegia e il ribes. Questi aromi sono piacevolmente affiancati da note balsamiche che richiamano la macchia mediterranea, l'alloro e note speziate di pepe ed incenso con sfumature vanigliate, che creano un bouquet di grande complessità e finezza. Al palato è potente e voluminoso, piacevolmente fresco con una trama tannica ricca e setosa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821