



ACQUISTATO IL

"Hebo" Rosso Toscana IGT 2024

2024

Taglio bordolese dal sapore toscano



Svinando

La Vigna

Terreno tessitura calcareo argilloso-sabbiosa, lievemente

Esposizione /

Allevamento Guyot

Densità imp. 6200 ceppi di ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, sangiovese 10%

Gradazione 13,5%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 10 anni

Abbinamento fiorentina

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano in cassetta e selezionate in cantina, la fermentazione è effettuata con lieviti indigeni e la vinificazione si svolge in vasche di acciaio. L'invecchiamento, di circa un anno, prevede barrique usate di secondo e terzo passaggio e botti da 30 e 50 hl.. L'affinamento in bottiglia è di almeno 6 mesi.

Sensazioni Rubino lucente. Al naso svela freschi sentori di amarene, violette, mirtilli, peonie, cenni minerali e nuance di macchia mediterranea. Al gusto il vino • fresco, sapido, di corpo slanciato, piacevolmente fruttato, sottile nella veste sapida e dai tannini calibrati e gentili.

In gergo si parla di taglio bordolese per indicare quei vini, prodotti in tutto il mondo, che nascono dal felice matrimonio di uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Entrambe vitigni originari della francese Bordeaux, si prestano, nei diversi paesi, all'aggiunta anche di qualche vitigno autoctono, a completare l'assemblaggio e per renderlo più vicino ai gusti di quel particolare mercato. Così in Toscana Cabernet e Merlot vengono spesso affiancati al Sangiovese nella produzione di vini che, per convenzione, vengono definiti Super Tuscan. E' il caso di questo Hebo di Petra. Le uve, raccolte manualmente solo a piena maturazione, vengono lavorate sapientemente con una grande attenzione alle temperature di fermentazione. Il vino prodotto viene lasciato maturare in cantina per un periodo di non meno di un anno in botti rovere di Slavonia e, in piccola parte, in barrique. Ne deriva un vino di grande personalità, caratterizzato da un colore rosso rubino. Al naso la frutta rossa e nera dominano su tutto, lasciando spazio solo a una leggera speziatura dovuta al sapiente affinamento in legno. In bocca è secco e ben strutturato. Giustamente tannico e piacevolmente lungo nel finale.

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.

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