



Hebo 2023

Rubis éclatant. Le nez s'ouvre sur des arômes frais de cerises noires, de violette, de myrtilles et de pivoines, accompagnés de nuances minérales et de notes de maquis méditerranéen. En bouche, frais, juteux et léger - agréablement fruité, finement épicé, avec des tanins souples et bien intégrés.

Producteur	Petra
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322520
Accord mets et vins	Pâtes, Cuisine méditerranéenne, Grillades, Burgers



Vinification

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox pendant 3 semaines. L'élevage se poursuit durant 12 mois en fûts de second ou troisième usage (30-50 hl). Minimum 6 mois en bouteille.

Terroir

Sols sablo-argileux, légèrement calcaires

