Quercegobbe 2023

Rubis profond et concentré. Le nez révèle un spectre aromatique complexe et riche : d'abord des notes fruitées de confiture de myrtilles, de framboises séchées, de cerises noires au sirop et de prunes, puis des touches végétales élégantes telles que myrte et romarin, suivies de réglisse, cannelle et poivre.En bouche, dense et ample, avec une structure souple et ronde, des tanins soyeux et une fraîcheur parfaitement intégrée. Finale persistante qui reflète les arômes du nez.

Producteur	Petra
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322872
Accord mets et vins	Grillades, Plats mijotés, Cuisine orientale, Cuisine méditerranéenne

Vinification

La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 3 semaines. La moitié du vin est affinée en cuves inox afin de souligner les notes fruitées, tandis que l'autre moitié mûrit pendant environ 6 à 8 mois en fûts de chêne de 500 à 750 L à chauffe moyenne. Minimum 6 mois d'affinage en bouteille.

Terroir

Vigna Quercegobbe in San Lorenzo Alto.
Sols sablo-argileux, légèrement calcaires.