



Hebo 2025

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	2025
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323847
Accord mets et vins	Pâtes, Cuisine méditerranéenne, Grillades, Antipasti



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

