Petra 2023

Couleur rubis aux reflets grenat. Le nez est très riche et aromatique, avec des notes intenses et puissantes de fruits des bois, de confiture de cerises noires, de romarin, de bois brûlé et de tabac ; s'y ajoutent une menthe balsamique, une cannelle épicée et du poivre en finale.En bouche, ample, élégant et puissant, avec une bonne structure et profondeur. Tanins veloutés, parfaitement intégrés dans un style frais, à l'épice aristocratique. Finale persistante et consistante, aux accents épicés et balsamiques.

Producteur	Petra
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323968
Accord mets et vins	Plats mijotés, Cuisine méditerranéenne, Grillades, Fromage affiné
Avis	Falstaff 96/100



Vinification

La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant trois semaines. L'élevage se fait en barriques pendant au moins 18 mois, dont 25 % en bois neuf. Ensuite, le vin s'affine en bouteille pendant au minimum 18 mois.

Terroir

Les raisins proviennent du domaine Petra à San Lorenzo Alto, où les vignes ont en moyenne 20 ans. Le terroir se distingue par des sols naturellement calcaires, avec un équilibre d'argile et de graviers. Ces sols sont bien structurés, de profondeur moyenne et présentent une pente d'environ 10 à 15 % – des conditions idéales pour l'élaboration de vins de caractère.