



## Quercegobbe 2023

Rosso rubino intenso e concentrato. Al naso si apre un complesso e ricco spettro aromatico: inizialmente note fruttate di confettura di mirtilli, lamponi essiccati, ciliegie nere sciroppate e prugne, poi eleganti componenti vegetali come mirto e rosmarino, seguiti da liquirizia, cannella e pepe. Al palato denso e pieno, con struttura morbida e rotonda, tannini setosi e una freschezza perfettamente integrata. Finale persistente che riprende gli aromi del naso.

|                             |                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Petra                                                              |
| Categoria                   | Vino rosso                                                         |
| Paese                       | Italia                                                             |
| Regione                     | Toscana                                                            |
| Classificazione             | IGT                                                                |
| Annata                      | 2023                                                               |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                                              |
| Gradazione alcolica         | 14.5 %                                                             |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                                                          |
| Invecchiamento              | fino a 2035                                                        |
| Vitigni                     | Merlot                                                             |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                                   |
| Numero articolo             | 322523                                                             |
| Adatto a                    | Cucina mediterranea, Cucina orientale, Brasati, Carne alla griglia |



### Vinificazione

Die alkoholische findet im Stahltank während 3 Wochen statt. Die Hälfte des Weines wird in Edelstahlbehältern verfeinert, um die fruchtigen Noten zu unterstreichen. Die andere Hälfte reift über circa 6 - 8 Monate in Holzfässern von 500 -750 L mittlerer Röstung. Minimum 6 Monate in der Flasche vor Verkauf.

### Terroir

Vigna Quercegobbe in San Lorenzo Alto.  
Suoli sabbioso-argillosi, leggermente calcarei.

