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	150 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322872
Adatto a	Carne alla griglia, Brasati, Cucina orientale, Cucina mediterranea

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.