



Hebo 2025

Rosso rubino brillante. Al naso si sviluppano aromi freschi di ciliegie nere, viole, mirtilli e peonie, con sfumature minerali e richiami di macchia mediterranea. Al palato fresco, succoso e leggero - piacevolmente fruttato, finemente speziato, con tannini morbidi e ben integrati.

Produttore	Petra
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323847
Adatto a	Pasta, Cucina mediterranea, Carne alla griglia, Antipasti



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio per 3 settimane. L'affinamento prosegue per 12 mesi in botti di secondo o terzo passaggio (30-50 hl). Minimo 6 mesi in bottiglia.

Terroir

Suoli sabbioso-argillosi, leggermente calcarei

