Petra 2023

Colore rubino con riflessi granato. Al naso molto ricco e aromatico, con note intense e potenti di frutti di bosco, confettura di ciliegie nere, rosmarino, legno bruciato e tabacco; a cui si aggiungono menta balsamica, cannella speziata e pepe sul finale.Al palato pieno, elegante e potente, con buona struttura e profondità. Tannini vellutati, perfettamente integrati in uno stile fresco e dalla speziatura aristocratica. Finale persistente e coerente, con chiusura speziata e balsamica.

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 2038
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323967
Adatto a	Brasati, Cucina mediterranea, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio per tre settimane. L'affinamento si svolge in barrique per almeno 18 mesi, con una quota del 25% di legno nuovo. Successivamente, il vino matura in bottiglia per almeno 18 mesi.

Terroir

Le uve provengono dalla Tenuta Petra a San Lorenzo Alto, dove le vigne hanno un'età media di 20 anni. Il terroir è caratterizzato da suoli naturalmente calcarei con un equilibrio tra argilla e ghiaia. I terreni sono ben strutturati, di media profondità e presentano una pendenza di circa il 10-15% – condizioni ideali per la produzione di vini di grande carattere.