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	75 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	323968
Adatto a	Brasati, Cucina mediterranea, Carne alla griglia, Formaggi stagionati
Valutazioni	Falstaff 96/100



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.