



ACQUISTATO IL

"Petra" Toscana Rosso IGT 2021

2021

Complessità, eleganza e potenza



Svinando

Toscana Rosso IGT Petra è un vino che rappresenta l'eccellenza della produzione enologica toscana. Nasce da un blend di uve internazionali: Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Si distingue per la complessità, eleganza e potenza. In questo caso le uve provengono dai vigneti aziendali situati in località San Lorenzo Alto. Qui il terreno è calcareo, con scheletro e mediamente profondo, conferendo al vino una mineralità unica. Al termine della vinificazione, il vino matura in legno, nello specifico barrique di rovere francese, di cui circa il 25% nuove, per almeno 15 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, Petra prosegue con un affinamento in vetro per altri 17 mesi (minimo). Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Al naso regala un bouquet intenso e complesso di frutti rossi, mora selvatica, ciliegia e ribes. A questi aromi si aggiungono note balsamiche di macchia mediterranea, pepe, incenso e vaniglia. In bocca è potente e voluminoso, con una trama tannica ricca e setosa. Vino da abbinare certamente a piatti di carne di grande struttura, come arrostiti, brasati e selvaggina. Si sposa bene anche con formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne. Da provare con le tagliatelle al ragù di cinghiale o la più classica delle bistecche alla Fiorentina. Complessità, eleganza e potenza, il Toscana Rosso IGT Petra è buono oggi ma può anche essere conservato per alcuni anni in cantina, per permettergli di evolversi e di acquisire maggiore complessità.

La famiglia Moretti ha scelto un angolo particolare della Toscana per il suo sbarco in quella che viene considerata la più incredibile regione vinicola italiana. Suvereto, in provincia di Livorno, sulle colline che guardano a poca distanza il Tirreno. E' qui che la famiglia ha deciso di investire dando vita all'Azienda Agricola Petra. Una cantina moderna, bella e funzionale progettata da Mario Botta, importante architetto svizzero che ha voluto creare una vera e propria cattedrale pagana dedicata al dio Bacco. I vigneti sorgono su zone e superfici diverse, capaci di dar vita a vini di grande livello ma con caratteristiche uniche. Vini che non disdegnano un profondo legame con il loro territorio ma che fanno al contempo strizzare l'occhio a un mercato sempre più globale che apprezza anche l'uso di vitigni internazionali, elaborati con il consueto buongusto italiano e grande attenzione per i dettagli. Vini che stupiscono per la loro finezza ed eleganza e che, proprio per questo, non faticano a trovare il giusto posto sulle tavole di molti appassionati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo		
Provenienza	Toscana		
Uve	Cabernet Sauvignon	60%,	Merlot 30%, Cabernet Franc 10%
Gradazione	13,5% vol		
Temp. Servizio	18 gradi		
Quando Berlo	da invecchiamento		
Abbinamento	Menù di carne		

Vinificazione

Sensazioni

Di colore rosso rubino brillante. Al naso è integro ed intenso con sentori che richiamano i frutti rossi, la mora selvatica, la ciliegia e il ribes. Questi aromi sono piacevolmente affiancati da note balsamiche che richiamano la macchia mediterranea, l'alloro e note speziate di pepe ed incenso con sfumature vanigliate, che creano un bouquet di grande complessità e finezza. Al palato è potente e voluminoso, piacevolmente fresco con una trama tannica ricca e setosa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821