



DOMAINE

Petra Alto Toscana Sangiovese IGT



PRODUCENT: Petra Wines

LAND/REGION: Italien / Toscana

ARTIKELNR: X512227901

VINSTIL: Rött / Fruktiga & strama

DRUVOR: Sangiovese

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Ett vin som kan lagras uppåt 10 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Druvsammansättningen är 100% Sangiovese och alla druvor kommer från vingården Alto som är ett av deras cru områden. Vinrankorna är i snitt 11 år gamla och jordmånen består främst av lera och ligger i djupa sluttningar. Druvorna skördas för hand med ytterst noggrann selektering och fermenteras i 100 hektoliters ekfat. Vinet lagras minst 24 månader i stora slovenska ekfat om 30 och 50 hektoliter för att sedan lagras på flaska i ca 18 månader. Tonerna i vinet går åt röda bär, plommon, björnbär, choklad och lättare toner av tobak. Avslutningen är lækker med mineraltoner, vegetativ och ytterst elegant tanninstruktur.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16° C till rätter som Bistecca Fiorentina, prosciutto eller vildsvin.

Provningsnotering:

.....
.....
.....

Petra Wines historia började när Francesca Moretti reste med sin pappa Vittorio till Bordeaux i mitten av 90-talet och föll pladask för historien, kulturen och dess viner att Francesca omgäende bestämde sig för att inte studera till veterinär utan till oenolog. Väl hemma började arbetet med att leta lämplig mark för att omvandla med tydliga Bordeaux traditioner. Toscana blev det naturliga valet och förverkligades i området Maremma, inte runt Bolgheri utan i bördiga Val di Cornia i nära samarbete med den berömda Attilio Scienza som forskat i vingenetik. 1997 förvärvade Vittorio Moretti totalt 60 hektar i San Lorenzo och 45 hektar i Campiglia Marittima, några få kilometer från Piombino i området Suvereto. Redan från start valde de att arbeta ekologiskt med att minimera sin miljöpåverkan, de har dock valt att inte certifiera sig. De installerade även solpaneler för att fortskrida arbetet med att arbeta klimatsmart.