



DOMAINE

## Petra Potenti



PRODUCENT: Petra Wines

LAND/REGION: Italien / Toscana

ARTIKELNR: X512228201

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Cabernet sauvignon

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 14,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu och har lagringspotential på i alla fall 5-6 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

### BESKRIVNING AV VINET:

Vinet är gjort helt på Cabernet Sauvignon, där vinrankornas genomsnitt ligger på 16 år, jordmånen består främst av lerjord och är rik på kalk. Druvorna skördas för hand med noggrann selektering i vinkällaren för att sedan fermenteras i 100 hektoliters ekfat och lagras därefter minst 18 månader på fransk barrique, där ca 10% är nya fat. Vinet lagras sedan på flaska i minst 12 månader. Tonerna går åt röda vinbär, torkade mörka körsbär, blåbärsarmelad, choklad och eukalyptus. Avslutningen har bra bitt av tanniner och ljuvliga toner av kryddor, kaffe och balsamvinäger.

### MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till vildsvin eller annat kraftfullt viltkött.

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 omgående 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.