



I VINI DEL MARE BELVENTO

SIRENO - IGT TOSCANA ROSSO

Il Sireno è un blend di Syrah, Cabernet sauvignon e Sangiovese che racchiude in sé le principali varietà coltivate dalla cantina Petra con un metodo naturale finalizzato a preservare la biodiversità del patrimonio viticolo. Da questo incontro emerge un racconto enologico della Maremma toscana sincero, autentico e pienamente espressivo della natura di questi luoghi.

Attendiamo la perfetta maturazione delle uve per coglierle nel massimo del loro potenziale espressivo. Dopo la selezione a mano in vigna, l'uva giunge in cantina in piccole casse da 15 kg e qui viene sottoposta ad una seconda e accurata cernita manuale.

La vinificazione avviene in acciaio con fermentazioni a temperatura controllata di 27°C.

La fermentazione malolattica ed il successivo affinamento, di almeno 12 mesi, avvengono parte in piccole botti di rovere (225 lt) e parte in grandi botti di rovere (30/50 hl), entrambe rigorosamente "mai nuove" (secondo e terzo passaggio) per preservare tutto il patrimonio aromatico ottenuto in vigna attraverso tecniche di coltura rispettose della natura e dei suoi ritmi vitali.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio: Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Vigne: 50/70 metri sul livello del mare

Suoli: Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea

Forma di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 6.000 ceppi/Ha

Età media delle viti: 12 anni

Resa/Ha: 90 q.li

Affinamento in bottiglia: Periodo minimo di almeno 3 mesi

Dati analitici: Alc.13,5 - acidità totale 5,35 - pH 3,52

Numero di bottiglie: 8.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Denso e vivace il colore rubino, quasi impenetrabile, che anticipa intensi sentori di fiori e frutta rossa matura. Un quadro aromatico solare svela aromi di more, mirtilli, fragoline di bosco, amarene, macchia mediterranea, rosmarino, timo e pepe verde.

Morbido e sostanzioso in bocca, fresco, dai coerenti ritorni balsamici e fruttati, è percorso da un tannino fitto e ben intrecciato nella trama gustativa

