



P E T R A

PETRA 2017

Un'annata fuori dal comune,
di grande complessità e freschezza.
Un vino che esprimerà
tutta la sua complessità
con il tempo.



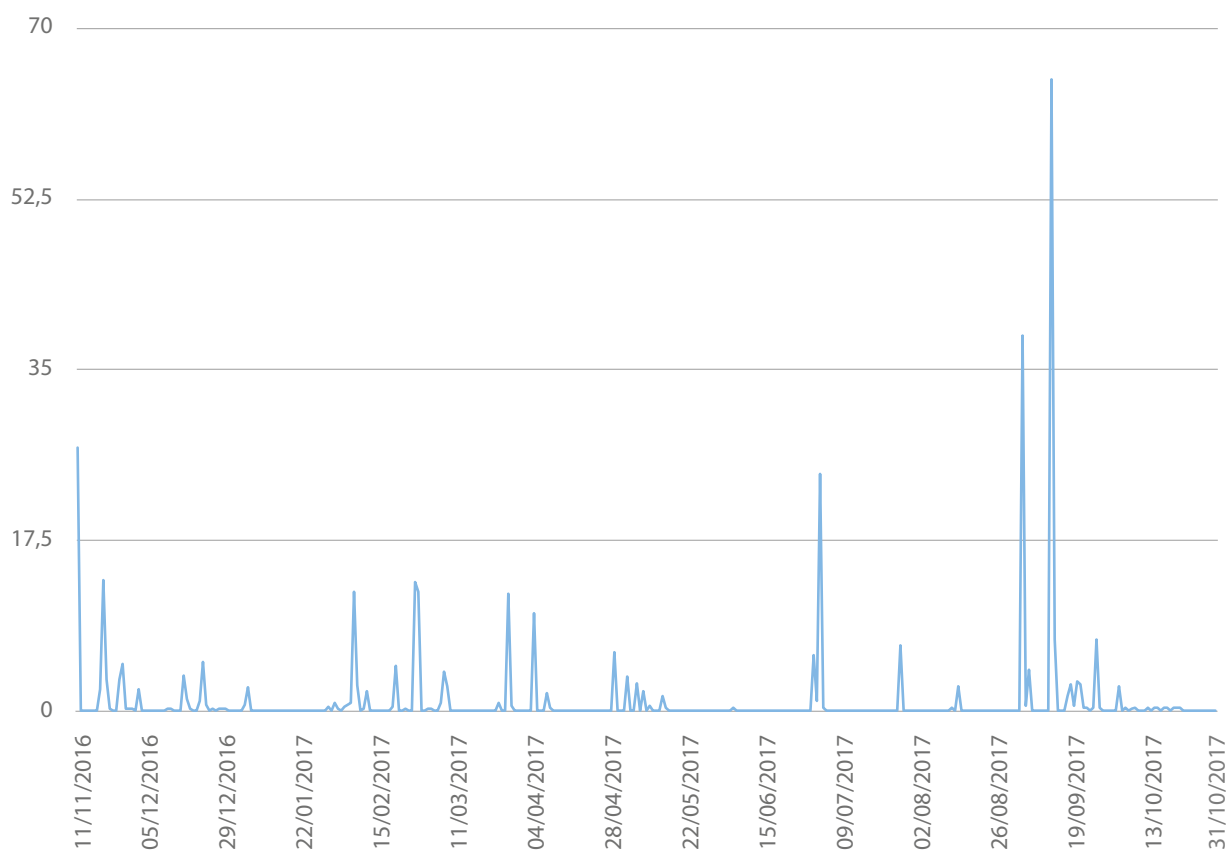
Vendemmia 2017

Condizioni climatiche

TEMPERATURE E PRECIPITAZIONI

L'annata 2017 sarà ricordata come l'annata più siccitosa e meno produttiva degli ultimi 50 anni. L'inverno si presenta mite e con eventi piovosi sporadici e di scarsa entità. Il germogliamento è precoce ed omogeneo fino a metà aprile, quando un brusco calo delle temperature rallenta il ciclo vegetativo della pianta. Con il mese di maggio e il ritorno del bel tempo, le piante riprendono il loro sviluppo regolare, leggermente rallentato da condizioni di siccità ed elevata traspirazione. Ha quindi inizio un lungo periodo caldo e soleggiato, con temperature che raggiungono i 35°C nel mese di agosto. Soltanto grazie ad una accurata gestione del suolo e della vegetazione, riusciamo ad ottenere una regolare maturazione delle uve. Queste giungono alla vendemmia perfettamente sane, in ottimo equilibrio nel tenore zuccherino e nell'acidità, con una dote straordinaria di struttura e concentrazione.

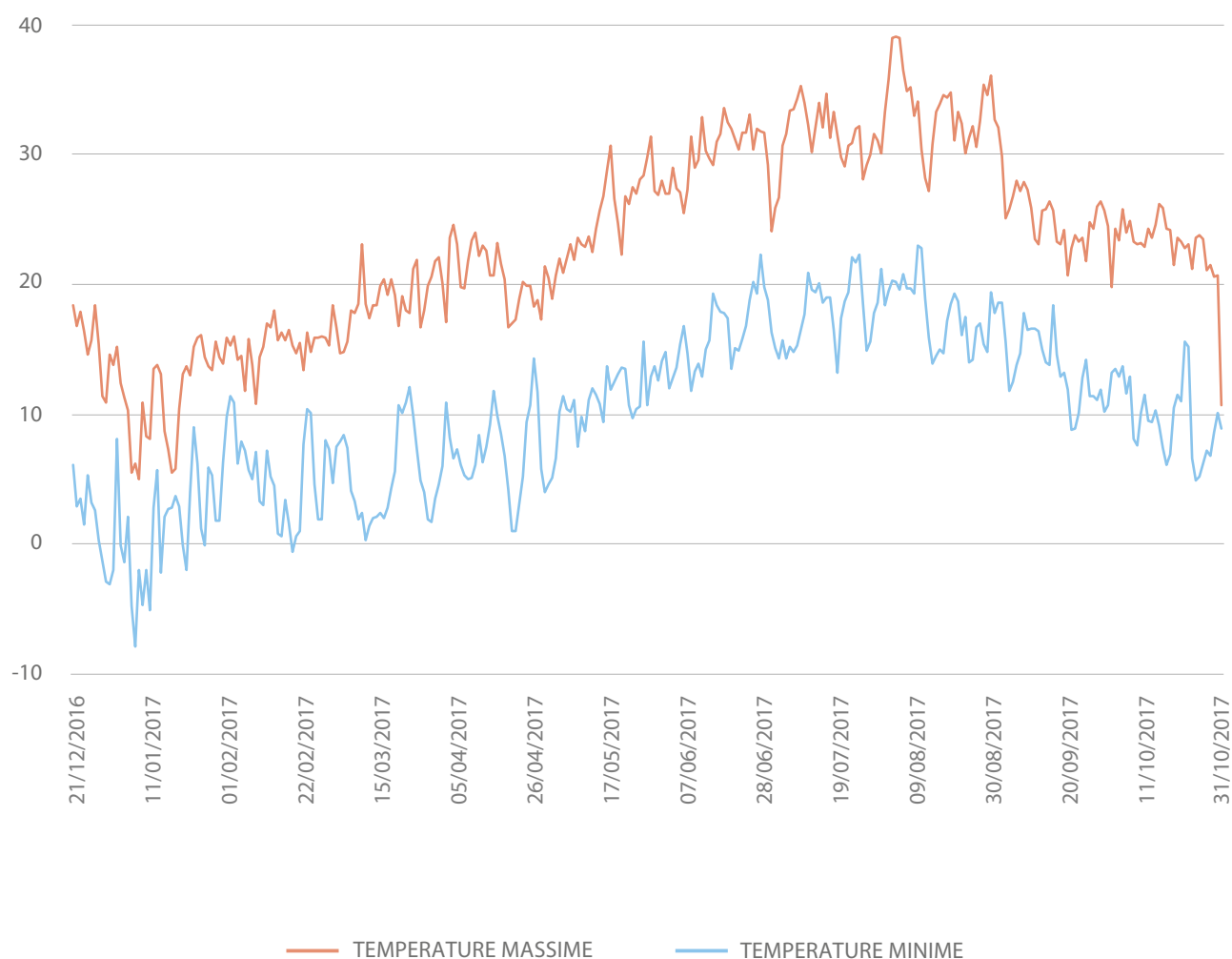
2017 : PRECIPITAZIONI A PETRA



Vendemmia 2017

Condizioni climatiche

TEMPERATURE MIN-MAX



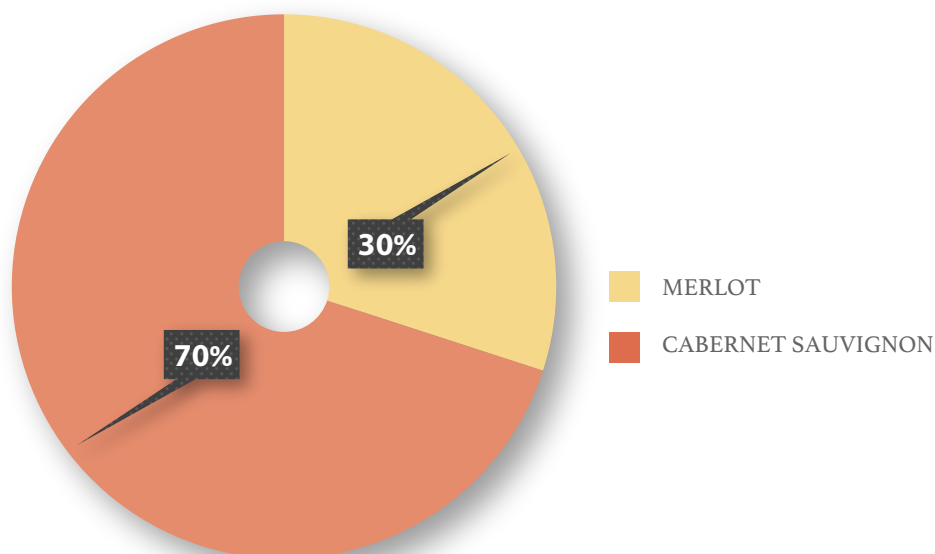
Vendemmia 2017

Ciclo della vigna

Le temperature miti hanno indotto un germogliamento precoce ed omogeneo nei diversi territori di Petra, con un buon sviluppo dei germogli fino alla metà di aprile, quando un brusco calo delle temperature ha rallentato il ciclo vegetativo. Con il mese di maggio ed il ritorno del bel tempo le piante hanno ripreso nuovamente uno sviluppo regolare, anche se rallentato dalle condizioni di siccità e di elevata traspirazione. Le uve sono arrivate alla vendemmia perfettamente sane in quanto le condizioni meteo sono state particolarmente favorevoli. Le uve di Merlot sono state raccolte il 28 agosto, mentre il Cabernet Sauvignon a partire dal 8 settembre: una vendemmia leggermente anticipata e caratterizzata da rese al di sotto della media.

Come ormai da consuetudine il blend di Petra si realizza come segue:

2017 il blend di Petra



Origine delle uve:



-  MERLOT
-  CABERNET SAUVIGNON

Vinificazione e affinamento

Nel 2017, nonostante l'eccezionale siccità e le temperature elevate, le uve si presentavano equilibrate nel tenore zuccherino e nell'acidità, con una buona concentrazione polifenolica.

Dopo la raccolta, le uve destinate a Petra, sono macerate a freddo per alcuni giorni prima dell'inizio della fermentazione. La macerazione prosegue quindi per altri 25 giorni con metodo infusivo per estrarre tutti i composti nobili dell'acino. Dopo la svinatura i vini maturano in barriques nuove al 25% per 18 mesi e dopo l'imbottigliamento, il vino matura per 18 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Dati tecnici

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

6,200 ceppi/ha

RESA PER ETTARO

80 q.li/ha

ETÀ DELLE VITI

19 anni

TERRENI

Natura calcarea con giusto equilibrio, scheletro ben strutturato e mediamente profondo con pendenze intorno al 10-15%

AFFINAMENTO IN LEGNO

In barriques di rovere francese, di cui il 25% nuove, per almeno 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Per un periodo minimo di 18 mesi

DATI TECNICI

Alcol: 14.5% - Acidità totale: 5.2 - pH: 3.57 – Estratto secco: 32,3

Note di degustazione

Petra 2017 ha un 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.

L'equilibrio gustativo raggiunto da **Petra 2017** lo rende piacevole alla beva fin da adesso ma capace di una grande evoluzione negli anni.





Società Agricola Petra

Località San Lorenzo Alto, 131 - 57028 - Suvereto (LI), Italia

0565 845308

info@petrawine.it - visit@petrawine.it
petrawine.it

