

TOSCANA ROSSO IGT

PETRA

Uvaggio	Cabernet sauvignon 55%, Merlot 35%, Cabernet Franc 10%
Origine	Vigneto di Petra, loc. San Lorenzo Alto
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato, doppio guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Età media delle viti	20-25 anni
Terreni	Suoli di flysh calcareo argillosi a palombini. Terreno ricco di argilla, limo e scheletro. Nei terrazzi più bassi, presenza di ossidi di ferro e manganese.
Affinamento in legno	In barriques di rovere francese, di cui il 25% nuove, per almeno 14 mesi
Affinamento in bottiglia	Per un periodo minimo di 18 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.2 g/l - pH: 3.57



Vista: rosso rubino intenso con sfumature di blu cobalto.

Naso: al naso si caratterizza con la presenza di frutti rossi maturi, fragola e lampone, accompagnati da sentori di mora, prugna e ribes e da una complessità mediterranea di arancia rossa, con note balsamiche di macchia: timo, menta, rosmarino, eucalipto e liquirizia.

Palato: in bocca ha un ingresso morbido, un sorso succoso e di dinamica agilità.

Petra 2023 è un vino minerale come i suoli da cui proviene, con un tocco di ematicità ed energia mediterranea.

