SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2020 Alto Toscana IGT Sangiovese rosso

Petra | Toskana

Der reinsortige Sangiovese Alto besitzt eine komplexe Struktur und warme Kirschnoten. Er zeigt durch sein markantes Profil, dass neben den bekannten Bordeauxcuvées wunderbare Sangiovese in der südlichen Toskana beheimatet sind. Ein großer Sangiovese aus der Maremma mit Klasse, Stil und Finesse.SpeiseempfehlungHervorragend zu geschmortem Fleisch, weißen Bohnen und Wildgerichten.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirschen, Vanille, Kaffee
Geschmack	mittlere Säure, elegant, feingliedriges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2025-2032
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Rehrücken, Pilzgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet

Produzent

Das Weingut Petra gehört zur Gruppe Terra Moretti und wird von der Tochter Francesca Moretti des Gründers Vittorio Moretti geführt. Obwohl das Weingut mitten in der Maremma liegt entstehen bei Petra neben Cuvées aus Cabernet Sauvignon und Merlot auch sehr komplexe, ausdrucksstarke
Sangiovese. Im Keller werden die Weine mittels Schwerkraft, ohne mechanische Belastung vinifiziert. Ein junges Weingut, das mit seinem Flaggschiff Petra schon für Furore sorgt und von dem man in Zukunft
sicher noch hören wird.

Gründungsjahr	1997
Rebfläche	95 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	360 000 Flaschen
Rebsortenspiegel	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Malvasia, Trebbiano Clarette, Vermentino

PETRA WINE | S. Lorenzo alto 131 | 57028 Suvereto LI Italia

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN