

2022 Sangiovese Belvento Toscana IGT

Petra | Toscana

Die Belvento Linie ist die geradlinige Einstiegsrange des Weingutes Petra und von der Nähe der Weinberge zum Meer und der wilden Natur dieser besonderen Gegend inspiriert. Der reinsortige Sangiovese wurde in großen Holzfässern ausgebaut, zeigt einen klaren kirschfruchtigen Duft und einen mittelschweren Körper mit dezenten Gerbstoffen. Er ist angenehm trocken mit einer moderaten Säure und macht Lust auf ein zweites Gläschen.



Sensorik

Farbe	ziegelrot
Duft	rote Kirsche, Leder, rote Pflaume
Geschmack	moderates Tannin, saftig, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

mittelreifer Käse, Pilzrisotto, Wildschinken

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