SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2023 Sangiovese Belvento Toscana IGT

Petra | Toskana

Der Sangiovese Belvento gehört zur Belvento Linie, diese ist die geradlinige Einstiegsrange des Weingutes Petra. Inspireiert von der Nähe der Weinberge zum Meer und der wilden Natur dieser besonderen Gegend. Jedes Etikett zeigt ein anderes heimisches Tier, denn Sangiovese schmückt die Schildkröte.

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	2025-2029
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

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN