

2023 Vermentino 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 Vermentino ist frisch, feinduftig und elegant trocken mit angenehmen Aromen von Lavendel, Zitronenmelisse und Thymian. Am Gaumen besitzt er eine dezente Mineralität, die ihm Eleganz und Frische verleiht. **Speiseempfehlung** Ein herrlicher Begleiter für Seafood, grünen Spargel oder Zucchini aus dem Ofen.



Sensorik

| | |
|------------------|----------------------------------|
| Farbe | grüngelb |
| Duft | Galiamelone, Litchi, Sternfrucht |
| Geschmack | rund, saftig, angenehme Säure |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------|
| Ausbau | Edelstahl |
| Trinkreife | 2024-2026 |
| Trinktemperatur | 6-8°C |

Speiseempfehlung

marinierter Fisch, Carpaccio, Bruschetta

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