

## 2025 Monte Bamboli Vermentino Maremma Toscana DOC

Petra | Toskana

Der Montebamboli Vermentino des Weingutes Petra stammt aus den hügeligen Colline Metallifere, nur etwa 10 km von der Tyrrhenischen Küste entfernt, inmitten eines Naturparks mit dichter mediterraner Macchia. Ein 10 Jahre alter Weinberg mit 7.500 Stöcken pro Hektar, Südost-Exposition und doppeltem Guyot sorgt durch gezielte Beschattung dafür, dass die „grünen“ Vermentino-Trauben ihre aromatischen Vorstufen bewahren. Das windreiche, frische Mikroklima mit rund 700 mm Niederschlag formt ein Terroir, das für Eleganz, Salzigkeit und Feinheit prädestiniert ist.

Die Trauben werden Ende August bis Anfang September von Hand gelesen, streng selektioniert und anschließend optisch nach Beerengesundheit sortiert. Nach einer Nacht bei 3–5 °C im Kühlraum folgt die Ganztraubenpressung und statische Vorklärung des Mosts. 70% vergären temperaturkontrolliert im Edelstahltank, 30% in Barriques erster Belegung, beide Parteien reifen sechs Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Bâtonnage, der Grundlage für Finesse, Struktur und natürlichen Aromaschutz bei moderaten 12,5% vol.

Im Glas zeigt sich ein strohgrüner Vermentino mit zarten goldenen Reflexen. In der Nase verbinden sich mediterrane Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Salbei und Holunderblüte mit Zedrat und Mandarine, dazu Noten von Feuerstein, Austernschale und Jod aus dem dezenten Holzeinsatz. Am Gaumen wirkt der Wein kühl, präzise und salzig, mit vibrierender Struktur und einem langen, von Meersalz, nassem Stein und jodigen Nuancen geprägten Nachhall. Ein gastronomischer, maritim gezeichneter „Prinz des Mittelmeers“, ideal zu Austern, Ceviche oder gegrilltem Fisch.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	rubinrot
<b>Duft</b>	grüne Paprika, Cassis, schwarzer Pfeffer
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, saftig, seidiges Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2025-2029
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

mittlereifere Käse, Antipast, Pilzrisotto

### 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.

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

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