

Toscana Sangiovese IGT "Alto" - Petra



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Tipo di suolo: Argilloso e molto ricco in scheletro
- Vinificazione: Fermentazione alcolica e malolattica in legno a temperatura controllata
- Affinamento: 18 mesi in botti di legno.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino brillante
- Profumo: Esprime sentori di terra e di sottobosco che si alternano a precise note di confettura, cacao e ciliegia matura
- Gusto: Al palato spicca una traccia minerale, seguita da una trama tannica importante, ben equilibrata dalla dolcezza alcolica.