



FATTORIA PETRIOLO



Venato IGT

DENOMINAZIONE

Toscana IGT

TIPOLOGIA

Vino Rosso a Indicazione Geografica Tipica

UVAGGI

Sangiovese minimo 50% - Cabernet - Merlot.

TERRENI

Terreni a 200/300 metri di altitudine, con 4000/5000 viti per ettaro con età da 5 a 25 anni.

ZONA DI PRODUZIONE

Italia – Regione Toscana – Provincia di Firenze – Comune di Rignano sull'Arno

ESPOSIZIONE

Sud – Sud/Ovest

SUOLO

Origine pliocenica, argilloso – calcareo.

SISTEMA DI ALLUVAMENTO

Cordone speronato

EPOCA DI RACCOLTA

Settembre – Ottobre in base alla maturazione di ciascun vitigno

PRODUZIONE PER ETTARO

60 q di uva per 43 hl di vino

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

I tre vitigni vengono fermentati, in rosso, separatamente per 10-15 giorni a temperatura controllata. Riuniti insieme vengono messi in Barrique da 6 a 12 mesi e affinati tre mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Rosso carico dal profumo elegante, appagante. Le spezie, il cuoio e i frutti rossi maturi esprimono un bouquet importante e ampio. Gusto armonico, morbido, pieno.

ABBINAMENTI

Grandi piatti di carne e meditazione

TITOLO ALCOLOMETRICO

13%

RESIDUO ZUCCHERI

4,0 g/l