



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

270219 2021

2021er Alto Toscana IGT Toscana

IGT

Petra

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Finesse und Tiefe mit maritimer Prägung
	Leitaromen	Kirsche, Himbeere, Brombeere, Rosmarin, Wacholder
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Ente, Lamm oder Flammkuchen
Farbe	ROT	
Alkohol	14,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Rubinrot, Aromen von Kirsche, Himbeere und Brombeere. Würzig, elegant mit feinen Tanninen, frischer Säure und langem Abgang.

Der Alto 2021 vom Weingut Petra zeigt sich in brilliantem Rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen roten Früchten wie Kirsche, Himbeere und Brombeere, begleitet von Nuancen mediterraner Kräuter, Wildblumen und einer feinen salzigen Note, die vom Meeresseinfluss herrührt. Am Gaumen zeigt er eine ausgewogene Struktur mit eleganten Tanninen und einer feinen Würze. Die frische Säure unterstreicht seine Lebendigkeit, während der Abgang lange nachhallt. Dieser Sangiovese bringt das Terroir der toskanischen Küstenregion auf elegante Weise zum Ausdruck.

Klassifikation

Indicazione Geografica Tipica

Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger

Petra

Die drei Kreise im Logo Petras stehen für Himmel, Erde und Mensch. Ein einfaches Zeichen, dass das Zusammenspiel dieser drei so wichtigen Faktoren für hochwertige Weine auf den Punkt bringt. Vittorio Moretti und seine Tochter Francesca leben dieses Zusammenspiel bis hin zur Perfektion. Um die besten Lagen für Ihre Rebsorten zu wählen; holten Sie den Lagenspezialisten Professor Attilio Scienza, der die Böden untersuchte und die Eigenschaften den Rebsorten zuordnete. Dies geschah unter Berücksichtigung des Klimas, das in der Maremma, so nah am Meer, von einer heißen Sonne und erfrischenden Winden ausgezeichnet wird. Vater und Tochter engagierten einen Architekten, der ihnen ein Weingut, eine Kellerei entwarf, die ihnen die Möglichkeit gibt, ihre Weine mit minimalistisch maschinellen Eingriffen zu keltern und zu vinifizieren. Der Aufbau der Kellerei basiert auf dem Prinzip der Gravitation- es sind kaum Maschinen notwendig, um Trauben, Most und Wein zu bewegen. Dies erledigt die Erdanziehung auf schonendste Weise.

Rebsorten

100% Sangiovese

Zutaten

Stand 05.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de