



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

270219 2022
2022er Alto Toscana IGT Toscana
IGT
Petra

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Lebendige Eleganz trifft auf mineralische Tiefe.
	Leitaromen	Kirsche, Waldfrüchte, Humus, Veilchen, mineralische Noten.
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu gegrilltem Fleisch oder gereiftem Käse.
Farbe	ROT	
Alkohol	14 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Frisch, elegant und mineralisch: Der Alto Toscana von Petra verführt mit Noten von Kirsche, Veilchen und Waldfrüchten – ein harmonischer Sangiovese.

Alto Toscana IGT 2022 von Petra ist ein reinsortiger Sangiovese, der eine klare und intensive Interpretation des toskanischen Terroirs darstellt. Die Reben gedeihen in den Höhenlagen des Vigneto Alto, wo der Boden reich an Ton und Kalksteinschichten ist. Diese natürliche Kombination verleiht dem Wein Frische, mineralische Eleganz und bemerkenswerte Tiefe. Im Glas funkelt er in einem leuchtenden Rubinrot. In der Nase dominieren Noten von Waldfrüchten, Humus, saftigen Kirschen und zarten Veilchen, durchzogen von einem mineralischen Nerv. Am Gaumen zeigt sich der Alto mit einer lebhaften Säure, gepaart mit eleganten, gut integrierten Tanninen. Der anhaltende Abgang überzeugt durch eine erfrischende Fruchtigkeit und eine subtile, mineralische Note. Der Wein wird 12 Monate in Barriques ausgebaut und anschließend für mindestens 10 Monate in der Flasche gereift, was ihm seine besondere Tiefe und Balance verleiht.

Klassifikation **Indicazione Geografica Tipica**
Entspricht einem Landwein bestimmter Anbauggebiete.

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
0% Sangiovese

Zutaten

Stand 13.04.26. 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