

IL BORRO

TOSCANA

PETRUNA IN ANFORA 2019

VALDARNO DI SOPRA D.O.C.

Petruna in Anfora è un omaggio alla tradizione vitivinicola toscana e al Sangiovese, che attraverso questo antico metodo di vinificazione trova il modo per esprimersi nella sua essenza più pura.

L'annata 2019, dopo un inverno atipico e secco, si è caratterizzata per una primavera con piogge copiose e, verso Maggio, temperature molto inferiori alla media. Dopo un inizio torrido, in estate si sono susseguiti diversi violenti temporali, che sono continuati anche in autunno. Ciò nonostante, la qualità delle uve raccolte è stata ottima, così come il vino.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Alcol: 14,0 %

Acidità totale: 5,2 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg e passaggio di una notte in cella frigo a 5°C

Fermentazione: anfore in argilla, con 5/6 follature manuali al giorno

Macerazione: 11 mesi sulle bucce in anfora

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Formati: 750 ml

Profilo: un rosso equilibrato e sorprendentemente fresco.

Colore: rosso rubino intenso e molto limpido.

Profumo: naso dai riconoscimenti netti, con note di frutta rossa matura e aromi minerali derivanti dall'affinamento in anfora.

Gusto: il sapore è deciso, con tannini perfettamente equilibrati e grandissima eleganza.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con i piatti della tradizione toscana a base di carne, ma è ottimo per accompagnare anche zuppe di pane o di legumi, così come formaggi stagionati ed erborinati.

