

IL BORRO

TOSCANA

PETRUNA IN ANFORA 2021 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.

Nel 2021 ad un inverno mite, con poche e brevi ondate di freddo, ha fatto seguito una primavera fresca e con poche precipitazioni. In estate le temperature sono state nella media, con delle precipitazioni verso la fine di Agosto che hanno consentito la piena maturazione delle uve. I vini si caratterizzano per il colore intenso ed il gusto pieno ed espressivo.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 5,2 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg

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

Macerazione: 11 mesi sulle bucce in anfora

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Produzione: 9.000 bottiglie

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.

