



Nome del vino: PETRESCO

Area: Panzano in Chianti

Cru: Le Cinciole – Vigna Sottobosco

Denominazione: IGT Toscana

Uvaggio: Sangiovese

Esposizione: sud-est

Terreno: galestro argillo-calcareo composto da scisti su Pietraforte

Tipo di viticoltura: biologica

Vinificazione ed invecchiamento: la attenta scelta delle uve Sangiovese, personalmente controllata da Luca e Valeria, per questa selezione viene effettuata in una vigna che, per particolari condizioni pedoclimatiche, dimostra caratteristiche di maturazione di ordine superiore e meglio “esprime” il carattere dell’annata in corso.

Dopo la svinatura il vino viene travasato direttamente in barriques di secondo passaggio dove effettua la fermentazione malolattica sulle proprie fecce fini che vengono frequentemente rimosse mediante batonage. Matura negli stessi fusti per 24 mesi e completa l’affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione: 5.000 bottiglie



“Rappresenta per noi la selezione delle migliori uve Sangiovese provenienti da un singolo vigneto. Nostro obiettivo è ottenere quello spiccato carattere territoriale che possa esprimere, dopo un lungo affinamento in bottiglia, quella complessità propria dei grandi vini da invecchiamento.”