



PETROGNANO

FLORENTIA

TOSCANA IGT 2024

Florentia: la semplicità dei frutti diventa espressione del territorio. Da uve delle nostre vigne più giovani di Sangiovese, con piccole percentuali di Merlot e Syrah, nasce questo vino dedicato alla città madre, Firenze.



DOVE NASCE

Denominazione: Toscana IGT
Collocazione geografica: Vigneti di proprietà della Fattoria di Petrognano, nel comune di Montelupo Fiorentino.
Vitigno: 75% Sangiovese – 20% Merlot - 5% Syrah
Coltivazione: Biologica, con gestione parcellare secondo il programma Animavitis.
Tipologia di terreno: Argilloso di medio impasto.
Esposizione: Sud, Sud-Ovest



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in contenitori di acciaio inox con macerazione sulle bucce per circa 7-8 giorni, variabile in funzione della parcella. Durante la fermentazione vengono effettuati délestage e rimontaggi per favorire un'estrazione selettiva dei polifenoli. L'affinamento prosegue per almeno 6 mesi in acciaio e cemento, seguito da un periodo di riposo in bottiglia.



ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi e piatti semplici.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso violaceo scarico. Al naso emergono profumi di frutti rossi, accompagnati da leggere sfumature speziate. Al palato è ben strutturato, con tannini in armonia e un finale ben equilibrato.



TEMPERATURE DI SERVIZIO E LONGEVITÀ

Temperatura di servizio: 16 °C.

Potenziale evolutivo: 5-6 anni, se conservato in condizioni ottimali.