



PETROGNANO

MOSTOFIORE TREBBIANO

TOSCANA IGT 2025

Trebbiano Toscano, vitigno storico e autoctono fortemente legato al nostro territorio. Unica varietà bianca coltivata nella nostra azienda, recuperata per preservarne la memoria ma vinificata in chiave moderna, puntando alla qualità più che alla quantità e all'identità del vitigno.



DOVE NASCE

Denominazione: Toscana IGT

Collocazione geografica: Vigneti di proprietà della Fattoria di Petrognano, nel comune di Montelupo Fiorentino.

Vitigno: 100% Trebbiano Toscano

Coltivazione: Biologica, con gestione parcellare secondo il programma Animavitis, basse produzioni per pianta

Tipologia di terreno: Argilloso di medio impasto.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia in parcelle in tre passaggi, il primo ad inizio settembre per ottenere più acidità e freschezza, il secondo a metà settembre per avere maggiore aromaticità e il terzo a fine settembre per avere una maggiore struttura nelle uve. Le parcelle vengono vinificate separatamente e poi unite a fine fermentazione per ottenere un vino equilibrato. Viene utilizzato solamente il "Mostofiore", cioè il mosto della prima pressatura, con minori rese ma maggiore qualità. Vinificato in acciaio inox a temperatura controllata, dove affina fino all'imbottigliamento.



ABBINAMENTI

Risotto ai frutti di mare, carpaccio di pesce bianco, insalata di mare, caprese, vellutata di piselli, zucchine ripiene, tortino di porri, frittata alle erbe, pecorino fresco, ricotta di



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo, con riflessi dorati brillanti.

Profilo aromatico elegante con profumi persistenti di fiori bianchi e agrumi, che si ritrovano anche al gusto, insieme a note di frutti gialli, quali pesca e albicocca.

Vino fresco, buon volume in bocca, buona acidità e persistenza. Semplice ma con carattere.



TEMPERATURE DI SERVIZIO E LONGEVITÀ

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

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