



PETROGNANO

ORIGINE E MATERIA

Il progetto ORCI racconta il territorio nella sua massima espressione, attraverso i vitigni scelti e il metodo di vinificazione originale ispirato nella antica tradizione enologica. Rappresenta un legame forte con Montelupo Fiorentino, sede aziendale e città della ceramica, dove tradizionalmente si producono questi piccoli contenitori di terracotta chiamati ORCI.

I terreni di Petrognano caratterizzati dall'alta concentrazione di argilla, danno origine a uve con grande concentrazione di polifenoli. L'uso della terracotta storicamente prodotta nel territorio aiuta ad affinare i tannini ed a intensificare l'autenticità varietale, trasmettendo un carattere particolare a ogni vino.

La raccolta delle uve è fatta a mano con grande cura e attenzione quanto a sanità e maturazione di ogni grappolo. Dedichiamo i nostri vigneti storici di oltre 50 anni. Gli orci vengono riempiti con gli acini ancora interi, e sono posizionati in un'area fresca della cantina dove il mosto e le bucce restano in macerazione e fermentazione per circa 3 mesi.

La svinatura degli orci viene fatta in modo manuale e decisa con degustazioni per ottenere il miglior equilibrio considerando le lunghe estrazioni. Il vino ottenuto viene introdotto in anfore di maggior dimensioni (da 400 a 600L) denominate Pallò. Questi recipienti sono firmati dal produttore Carbone sito a Impruneta, altra terra molto nota per la produzione di terracotte di alta qualità. Il legame con la Toscana viene mantenuto e affidiamo a tali contenitori un affinamento variabile tra gli 8 e i 10 mesi, dopo il quale si procede con un ulteriore periodo in bottiglia prima della messa in commercio.

Il progetto ORCI ha una produzione limitata che varia da 1000 a 1300 bottiglie per ciascun vino a seconda dell'annata.

L'ORCIO

È un'anfora di terracotta di circa 200L, anticamente usata per conservare e trasportare cibo e liquidi, e intimamente collegata alla storia del vino. La produzione in questa zona della Toscana risale al 1300 e Petrognano ha deciso di celebrare questa tradizione con una linea di vini dedicata. Il nome ORCI, che battezza due vini importanti dell'azienda, è registrato e a disposizione esclusiva.

Il progetto ORCI ha una produzione limitata che varia da 1000 a 1300 bottiglie per ciascun vino a seconda dell'annata.





PETROGNANO

ORCI SANGIOVESE

TOSCANA IGT 2024

Sangiovese in purezza, omaggio alla tradizione del territorio. Vinificato in orci di terracotta con lunga macerazione, affina poi in anfore più grandi. Ne nasce un vino equilibrato, intenso e profondamente varietale.



DOVE NASCE

Denominazione: Toscana IGT

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

Vitigno: 100 % Sangiovese

Coltivazione: Biologica, con gestione parcellare secondo il programma Animavitis. Uve raccolte a mano

Tipologia di terreno: Argilloso di medio impasto.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione e macerazione degli acini interi in orci di terracotta da 200 lt per circa 3 mesi. Svinatura manuale e affinamento in anfore di maggiori dimensioni (da 400 a 600 lt) denominate Pallò per 8-10 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



ABBINAMENTI

Salumi, carne rossa e selvaggina, pici al ragù di cinto senese, tajine di agnello, gyoza vegetariana, formaggi a latte crudo.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino veste un colore rosso rubino. Ha un'impronta olfattiva vivace e fruttata. Note di melograno, ribes e ciliegia, che in evoluzione si aprono a sentori floreali (rosa canina) e di salsedine. In bocca è dinamico, croccante e corposo. Presenta tannini compatti e un retrogusto sapido e fresco. È una versione più pura e energica del sangiovese.



TEMPERATURE DI SERVIZIO E LONGEVITÀ

Si consiglia il servizio a una temperatura di 18 °C.

Conservato in condizioni ideali si prevede una buona evoluzione in 20 anni.