



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 TREBBIANO

TOSCANA IGT 2023

Le uve di Trebbiano Toscano esprimono qui una lunga macerazione sulle bucce, generando un vino vitale, longevo e profondo.

Selezioniamo solo i migliori grappoli del vigneto storico, con viti oltre i 50 anni.



DOVE NASCE

Denominazione: Toscana IGT

Collocazione geografica: Vigneto più vecchio di Trebbiano di proprietà della Fattoria di Petrognano, nel comune di Montelupo Fiorentino.

Vitigno: 100 % Trebbiano Toscano

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

Uova al tartufo, cucina asiatica, foie gras, primi e secondi piatti a base di funghi, caponata, zuppa di verdure speziata, carne bianche condite, pesce alla griglia, formaggi semi



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro luminoso. Aroma di albicocche, pesche mature, erbe mediterranee e spezie dolci come zafferano e curcuma. In bocca è materico, intenso e avvolgente. Retrogusto sapido e aggrumato. Giovinezza e virtù con una vitalità intrigante che esprime il lato più profondo e ancestrale del vitigno.



TEMPERATURE DI SERVIZIO E LONGEVITÀ

Si consiglia il servizio a una temperatura di 14 °C.

Conservato in condizioni ideali si prevede una buona evoluzione in 10 anni.