



P E T R A



TOSCANA ROSSO IGT

HEBO

Uvaggio	Cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, sangiovese 10%
Origine	Loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	16 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Affinamento in legno	12 mesi in barrique usate di secondo e terzo passaggio e botti da 30 e 50 hl
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale 5.6 g/l - pH 3.65



Rubino lucente. Al naso svela freschi sentori di amarene, violette, mirtilli, peonie, cenni minerali e nuance di macchia mediterranea. Al gusto il vino è fresco, sapido, di corpo slanciato, piacevolmente fruttato, sottile nella veste sapida e dai tannini calibrati e gentili.



TOSCANA MERLOT IGT

QUERCEGOBBE

Uvaggio	Merlot 100%
Origine	Vigneto Quercegobbe, loc. San Lorenzo Alto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique, di cui il 20% nuove, per circa 6/7 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6/7 mesi
Dati analitici	Alcol: 14 % - Acidità totale: 5.2 g/l - pH: 3.5



Colore rubino molto concentrato. Il naso svela un quadro ampio e di grande appeal nelle note dapprima fruttate di mirtilli in confettura, lamponi disidratati, amarene in sciroppo, prugne secche, quindi una componente vegetale nobile di mirto, rosmarino e ancora liquirizia, cannella e pepe. Corpo denso in bocca, ricco nell'insieme, morbido, dai tannini rotondi, setosi e dalla freschezza calibrata. Persistente il retrolfatto e coerente con i profumi del naso.



TOSCANA SANGIOVESE IGT

ALTO

Uvaggio	Sangiovese 100%
Origine	Vigneto Alto, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Terreni	Il vigneto di Alto è principalmente argilloso e molto ricco in scheletro, con un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
Affinamento in legno	Sulle fecce fini in botti da 30 e 50 hl per 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 13,5 % - Acidità totale: 5,1 g/l - pH: 3,6



750ml



1500ml

Rubino luminoso alla vista. Olfatto incentrato su note di sottobosco, humus, ciliegie e violette, accompagnate da cenni di frutti di bosco, lamponi e mirtilli, e una vena minerale in sottofondo. Varietale l'assaggio: fresco, sapido, di elegante struttura, dai tannini decisi ma ben intessuti in una trama gustativa fruttata e dal persistente finale minerale.



P E T R A



TOSCANA IGT POTENTI

Uvaggio	Cabernet sauvignon 100%
Origine	Vigneto di Potenti, loc. Riotorto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70-80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique, di cui il 10% nuove, per almeno 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.7 g/l - pH: 3.68



750ml



1500ml

Di colore rubino concentrato nel calice. Quadro aromatico denso e ricco nei toni di confetture di more e mirtilli, amarene in sciroppo e poi una fitta coltre di spezie e tostature che ricordano il caffè, con refoi erbacei e balsamici a corredo. Palato possente, voluminoso, vigoroso, dai tannini copiosi e rotondi. Retrolfatto in linea con i riconoscimenti del naso: fruttato, persistente e speziato.



P E T R A



TOSCANA SYRAH IGT COLLE AL FICO

Uvaggio	Syrah 100%
Origine	Vigneto Colle al Fico, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	17 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique nuove al 20% per circa 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 14 % - Acidità totale: 5.2 g/l - pH: 3.7



750ml



1500ml

Colore rosso rubino intenso. Un vino che si esprime in note voluttuose, dotato di discreta veemenza olfattiva con note speziate e di sottobosco con una sfumatura di vaniglia che ne sottolinea la giusta acidità e alcolicità. Al bicchiere secco, ampio e di grande struttura e mineralità che ne esalta la freschezza.



TOSCANA ROSSO IGT

PETRA

Uvaggio	Cabernet sauvignon 70%, merlot 30%
Origine	Vigneto di Petra, loc. San Lorenzo Alto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	19 anni
Terreni	Natura calcarea con giusto equilibrio, scheletro ben strutturato e mediamente profondo con pendenze intorno al 10-15%
Affinamento in legno	In barriques di rovere francese, di cui il 25% nuove, per almeno 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Per un periodo minimo di 18 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.2 g/l - pH: 3.57



Di colore rosso rubino brillante. Al naso è integro ed intenso con sentori che richiamano i frutti rossi, la mora selvatica, la ciliegia e il ribes. Questi aromi sono piacevolmente affiancati da note balsamiche che richiamano la macchia mediterranea, l'alloro e note speziate di pepe ed incenso con sfumature vanigliate, che creano un bouquet di grande complessità e finezza. Al palato è potente e voluminoso, piacevolmente fresco con una trama tanica ricca e setosa.



SUVERETO TOSCANA - VINO DOLCE

L'ANGELO DI SAN LORENZO

Uvaggio	Malvasia, trebbiano, clarette e vermentino
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Dati analitici	Alcol: 12.5 % - Acidità totale: 8.1 g/l - pH: 3.5
Residuo zuccherino	260 g/l



375ml

Colore ambrato, caldo e suadente. Profumo intenso e caldo, con eleganti sfumature floreali, fruttato di albicocca e fichi secchi. In bocca è ricco, armoniosamente denso, sostenuto da note balsamiche di macchia mediterranea, sentori di miele di castagno, note di spezie e frutta secca.



P E T R A



GRAPPA INVECCHIATA

PETRA

Annata	Vinacce conferite nel 2007/2008 invecchiate 5 anni in Barrique legno rovere Francese 225 lt e poi conservate in acciaio 9 anni
Vitigno di provenienza della vinaccia	Zona di Produzione Toscana – Vinacce selezionate provenienti dalla Tenuta Petra. Vinacce uva rossa toscana
Sistema di distillazione	Discontinuo peculiare delle aziende artigiane. Si usano vecchi alambicchi (tipo alchimisti) in cui si inserisce il distillato nelle caldaiette e si aspetta che un ciclo finisca per farne partire un altro
Impianto	Caldaia rame vapore
Legni utilizzati	Barrique Rovere francese
Tostatura legno	Media
Colore	Ambrato
Profumo	Complesso, strutturato, delicato ed armonioso (tabacco e vaniglia)
Sapore	Ricco (contiene in se molte note di legno/ agrume/vaniglia/ cacao)– avvolgente(morbido avvolge la bocca percezione di calore) grande armonia persistenza
Capacita bottiglia	0,70 lt
Gradazione	43%



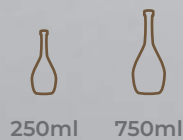
700ml



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PETRA

Varietà di olive	Leccino 40%, moraiolo 25%, frantoio 20%, pendolino 15%
Olfatto	Profumi fruttati vegetali dalle nette connotazioni erbacee
Gusto	Vellutato e morbido, ha una buona fluidità e gusto vegetale, con chiari rimandi al carciofo. In chiusura i richiami alle erbe di campo e alla mandorla verde, oltre a una lieve e ben dosata punta piccante
Colore	Giallo dai riflessi verdolini



L'olio prodotto è ricavato da 2000 olivi situati in località San Lorenzo, nel comune di Suvereto, a 120 metri d'altitudine, su un terreno argilloso di 10 ettari. Le olive da cui viene ricavato appartengono tutte a varietà autoctone della regione, i cultivar leccino, frantoio, moraiolo e pendolino. Tutte le fasi produttive sono direttamente controllate al fine di salvaguardare le naturali caratteristiche del frutto. La raccolta è effettuata rigorosamente a mano, quando le uve sono appena invaiate, e la frangitura avviene nei vicini frantoi con estrazione a freddo in tre fasi continue. Oltre a coniugare qualità nutrizionale e organolettica, questo olio è l'espressione pura dell'impronta della natura.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA L'ULIVETA DI MARIELLA

Varietà di olive	Leccino, frantoio, moraiolo
Olfatto	Sentori di erba fresca, origano, mandorla
Gusto	Dolce con finale leggermente piccante, pulito
Colore	Verde con riflessi dorati



500ml

L'Uliveta di Mariella si trova a Piombino (LI), in località Riotorto e più precisamente in una particolare zona collinare, situata a 90 metri sul livello del mare. L'elevata pendenza (30%) e la presenza di roccia affiorante danno vita a un ambiente naturale di massima integrità e, al contempo, condizionano il sistema di coltivazione che è estremamente naturale. Il terreno è roccioso, calcareo e con tessitura franco argillosa. L'uliveta ospita circa 500 piante tra le quali spicca la presenza di magnifici ulivi secolari di leccino, accompagnati da alcuni esemplari di frantoio e moraiolo di età compresa tra i 20 e gli 80 anni. Questa particolarità, unita alla natura del terreno, all'esposizione e all'altimetria, contribuisce alla produzione di un olio extra vergine di oliva di suprema qualità. L'olio presenta un profilo sensoriale di grande finezza, contraddistinto da un carattere deciso e al contempo molto amabile. Una personalità che rispecchia il carattere della sua proprietaria, la signora Mariella. L'uliveta è infatti un dono del marito Vittorio Moretti e questo olio è dedicato a lei e alla sua passione per tutti i prodotti più naturalmente vicini al lavoro della terra. L'Uliveta di Mariella è infatti il frutto della passione per l'olivo e dell'importanza che viene attribuita all'espressione più diretta e genuina dell'olio attraverso una grande attenzione ai minimi dettagli, se pur concentrati in una piccola porzione di terra.



P E T R A

