

IL BORRO

TOSCANA

PETRUNA IN ANFORA VALDARNO DI SOPRA DOC 2019

Il Petruna in Anfora è ottenuto vinificando uve 100% Sangiovese ed utilizzando esclusivamente anfore di terracotta. La vigna da cui nasce, Casa al Coltro, ha una densità di 4.500 piante per ettaro, si colloca a circa 350 metri s.l.m. ed ha terreni scistosi e molto drenanti. Le uve destinate alla produzione di questo vino vengono diradate a fine Agosto lasciandone su le piante circa 1 kg al fine di raggiungere una perfetta maturazione. La raccolta è effettuata a mano in cassette da 10 kg e dopo il passaggio di una notte in cella frigo a 5°C le uve vengono diraspate e gli acini selezionati attraverso un visore ottico che scarta i prodotti indesiderati. Il mosto così ottenuto viene destinato alla vinificazione in anfora dove durante la fermentazione sono effettuate 5-6 follature manuali al giorno fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. Al termine di questa fase le anfore vengono colmate con vino della stessa tipologia e chiuse con un coperchio in acciaio. Il vino al loro interno rimarrà così a contatto con le bucce per almeno 12 mesi. Durante questo periodo l'interazione tra la terracotta, il vino e le bucce permettono una maturazione caratteristica che rende questo vino un prodotto unico.

Descrizione: nel bicchiere il vino presenta un colore rosso rubino. Al naso è complesso, con note di frutta rossa matura e aromi derivanti dall'affinamento in anfora. Il sapore è deciso con tannini equilibrati e buona acidità.

Abbinamenti: Petruna in Anfora si abbina perfettamente con i piatti della tradizione toscana a base di carne, ma è ottimo per accompagnare anche zuppe di pane o di legumi. Può essere servito per accompagnare formaggi stagionati ed erborinati.

Vendemmia 2019: dopo un inverno atipico e secco, la primavera è stata caratterizzata da piogge copiose e, verso Maggio, temperature molto inferiori alla media. Dopo un inizio torrido, in estate si sono susseguiti diversi violenti temporali, che sono continuati anche in autunno. Ciò nonostante, la qualità delle uve raccolte è stata ottima, così come il vino.



“Petruna in Anfora è un omaggio alla tradizione vitivinicola ed alla purezza del Sangiovese.

Il varietale si mostra chiaro e complesso, dominato dalla ciliegia ed arricchito da note floreali ed agrumate. In bocca è croccante, fragrante e saporito. ”

DETTAGLI TECNICI

Varietà
100% Sangiovese

Alcool
14 % vol

Acidità Totale
5,2 g/ l

Estratto Secco
28 g/ l

pH **3,47**