



PETRA Zingari Toscana IGT



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Toskanos regionas



GAMINTOJAS

PETRA



APDOVANOJIMAI

29th Wine Spectator's Top 100 (2019 m.)



ISTORIJA

PETRA vyninės istorija prasidėjo 1808 m., kai Elisa Bonaparte Baciocchi Napoleono sesuo nusprendė šioje vietoje užduoti pradžią vynuogininkystei. Po dviejų šimtų metų Francesca Moretti keliaudama su tėvu į Bordo netikėtai susidūrė su šiuo įstabiu kraštu ir, be abejonės, jį įsimylėjo. Ją palietė chateau istorija ir vietinė kultūra. Įspūdis buvo toks stiprus, kad privertė pakeisti Francescos pirminę mintį tapti veterinare. Vietoj to, ji ėmėsi enologijos mokslų. Toskana tuo metu buvo akivaizdus pasirinkimas užsiimti vynuogininkystę dėl naujai įgyto regiono statuso ir neabejotino potencialo.

1997 m. Francescos tėvas Vittorio Moretti įsigijo 60 hektarų San Lorenzo ir 45 hektarus Campiglia Marittima vietovėse. Taip buvo pasėta sėkla, nuo kurios prasidėjo plataus masto šiuolaikinis projektas. Čia Francesca Moretti rado savo antruosius namus, namus visomis šio žodžio prasmėmis, tokius pat mylimus kaip ir jos namai Franciacorta, Lombardijos regione.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Klasikinis „super toskaniečio“ mišinys: *Merlot, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot*.

Vynas brandinamas ąžuolo statinėse 12 mėnesių siekiant sukurti vynui būdingą kompleksškumą ir gelmę.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Koncentruotos rubino spalvos vynas kvėpia apelsino žievelėmis ir cinamonu, sūrstelėjusiu Viduržemio jūros vėju ir avietėmis. Burnoje vynas itin gyvybingas ir jaunatviškas, išreikštas šviežiu vaisiškumu ir lengvais odos tonais, prieskoniais.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie jautienos kepsnio, žvėrienos patiekalų, Velingtono kepsnio, brandžių sūrių kaip *Gruyere, Manchego, Comte*.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16-18°C

