



# PETRA Hebo Toscana IGT



## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Toskanos regionas



## GAMINTOJAS

<http://www.petrawine.it/en/>



## APDOVANOJIMAI

2015 m. – 92 balai – Wine Spectator, JAV



## 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

50% *Cabernet Sauvignon*, 40% *Merlot*, 10% *Sangiovese*

Brandinamas 12 mėnesių ąžuolo statinėse ir dar mažiausiai 12 mėnesių butelyje.



## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Koncentruotos rubino spalvos vynas kvėpia trešnių ir vyšnių kauliukų, žibuoklių ir saldymedžio, laukinės gervuogės ir bijūnų natomis. Burnoje vynas struktūriškas, sausų bet smulkių taninų, ilgai išliekančio poskonio.



## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

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



## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16-18°C

