



PETRA Quercegobbe Toscana

IGT



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Toskanos regionas



GAMINTOJAS

PETRA



APDOVANOJIMAI

94 balai – Raffaele Vecchione - WinesCritic.com



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. Toscana 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

100% *Merlot*.

Brandinamas 6-8 mėnesius *ąžuolo statinėse*, iš kurių 20% naujos ir dar tiek pat butelyje. *Quercegobbe* - vynuogyno pavadinimas (pasodintas 1997m), kurio derlius naudojamas vynui pagaminti.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Koncentruotos rubino spalvos vynas kvepia mėlynėmis ir miško paklote, žibuoklėmis bei vynuogių kauliukais. Burnoje vynas tiesmukai gaivus, rodantis atkaklią gastronomišką rūgštį, nupoliruotus taninus ir degintos medienos, skrebučio sausumą finiše.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

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



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16-18°C

