



SANGIOVESE PETRA

Il Toscana *Belvento* Sangiovese di Petra nasce in vigneti situati nello splendido paesaggio della Maremma Toscana.

È prodotto con uve Sangiovese in purezza, raccolte e selezionate a mano nella seconda metà di settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 27°C. Dopo la malolattica, il vino affina per 12 mesi in botti di rovere e per altri 3 mesi in bottiglia, prima di essere messo in commercio.

Il Toscana *Belvento* Sangiovese di Petra è caratterizzato da un colore rosso rubino, luminoso e trasparente. Al naso si apre con eleganti profumi di prugne e amarene, arricchiti con sentori di timo, eucalipto, humus e con una decisa nota di pepe nero. Al palato risulta fresco e fruttato, con tannini morbidi ben integrati che accompagnano verso un finale gradevolmente balsamico. Perfetto per accompagnare insaccati e carni rosse, è ideale in abbinamento ad arrostiti e formaggi stagionati.

