



VILLA
PETRIOLO

Poggiarello

Poggiarello es el equilibrio de poder. Con este vino queremos mostrar el poder expresivo de nuestra maravillosa tierra, la armonía y la elegancia de una tierra única, en la que la frescura y los aromas de la naturaleza se acompañan del generoso trabajo de la gente local.

Podere Poggiarello es tan antiguo como Villa Petriolo y su viñedo nos regala los mejores frutos, apreciados por la brisa de la tarde que viene directamente del mar de Gorgona a lo largo del valle del Arno. De una cuidada selección de nuestras mejores uvas nace esta equilibrada e intensa Riserva, de sabor profundo, fragante y afrutada.



VIÑEDO

Villa Petriolo

PAÍS

Italia

UVAS

Sangiovese 50% y el resto de Carmenere, Canaiolo, Colorino, Barbera y Merlot.

CONTENIDO NETO

750 ml

VISTA

La túnica es de rubí vivo con reflejos granates

NARIZ

Alterna un toque de ciruela y cereza madura, con canela, vainilla y polvo facial y cierra con un toque de ruibarbo y cinchona

BOCA

Una excelente frescura y un tanino elegantemente fino ofrecen un sorbo equilibrado y agradable con un final afrutado y mineral.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se produce espontáneamente a una temperatura de 23° / 25°. Las diferentes uvas se vinifican por separado, la maceración se realiza en diferentes momentos pero nunca más allá de los 10 días. Después de que el vino se transfiere a barricas de roble francés durante 18 meses. El vino continúa envejeciendo en botella durante al menos 6 meses.