



PETROGNANO

VALÉNTE

TOSCANA IGT 2022

Il Valénte è il risultato del nostro percorso di "ritorno alle uve della tradizione" da quando abbiamo deciso di estirpare i vitigni internazionali da tempo presenti nella proprietà tranne due piccole vigne, una di Syrah e una di Merlot. Questa scelta è stata guidata soprattutto dalla qualità costante ed elevata ottenuta da queste vigne, ma anche dalla voglia di continuare a confrontarci con vitigni esteri ben adattati al nostro microclima, che uniti al nostro simbolo - il Sangiovese - diventano una bandiera di piacevole integrazione nel bicchiere. Valénte è un vino "glocal", l'unione tra l'internazionalità del Merlot e del Syrah



DOVE NASCE

Denominazione: Toscana IGT

Collocazione geografica: Vigneti di proprietà della Fattoria di Petrognano, nel comune di Montelupo Fiorentino.

Vitigni: 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah

Coltivazione: Biologica, con gestione parcellare secondo il programma Animavitis, basse produzioni per pianta.

Tipologia di terreno: Argilloso di medio impasto.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: Tradizionale in acciaio.

Fermentazione: Acciaio.

Affinamento: Botte grande da 25 hl.



ABBINAMENTI

Pici al ragù di cinta senese, ravioli ripieni di carne con sugo d'arrosto, feijoada, arrosto di vitello, stracotto di manzo, moussaka greca, spezzatino di seitan al vino rosso.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Caratteristiche organolettiche:

Vista: rosso rubino intenso.

Olfatto: si presenta con buona complessità, dove è possibile rintracciare sentori di frutti di bosco e amarena, su sfondo di spezie e note balsamiche.

Gusto: in bocca è coerente con gli aromi di naso, dotato di grande struttura, tannini morbidi e buona persistenza.



TEMPERATURE DI SERVIZIO E LONGEVITÀ

Temperatura di servizio: 15 °C.

Potenziale evolutivo: 10 anni, se conservato in condizioni ottimali.