

PELLEGRINI s.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

FATTORIA DI PETROGNANO

ITALIA | TOSCANA



FATTORIA DI PETROGNANO

ITALIA | TOSCANA

MEME CHIANTI SUPERIORE DOCG

Siamo arrivati ad una delle nostre migliori versioni di questo vino, maturando un impegno costante per rispecchiare nel bicchiere il termine "superiore". L'obiettivo è presentare un Sangiovese in purezza, di forte identità territoriale e di buona piacevolezza complessiva. Il 2019 è stata l'annata di partenza del progetto animavitis per aumentare l'autoconoscenza di ogni microclima del vigneto e definire i cru aziendali e le tecniche di gestione viticola più adeguate per ogni zona.

Vitigno: Sangiovese

Zona ubicazione vigneti: le uve sono provenienti da differenti parcelle coltivate in vigneti di proprietà che circondano l'azienda. Altitudine: 200 / 250 m

Terreno: medio impasto argilloso.

Orientamento ed esposizione delle viti: Sud , Sud-Ovest Rese: 55-60qli/ha

Periodo di vendemmia: Settembre / Ottobre.

Vinificazione e affinamento: La vinificazione avviene in contenitori di acciaio inox, con macerazioni di circa 7-10 giorni a seconda della parcella. Durante la fermentazione vengono realizzati delestage e rimontaggi per una estrazione selettiva dei polifenoli. L'affinamento avviene in acciaio e cemento. La scelta del contenitore è legata all'intenzione di preservare l'intensità e la nettezza dell'impronta varietale. Il vino fa la sua stabilità naturale e dopo una leggera filtrazione è messo in bottiglia dove rimane almeno 6 mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: si presenta con un colore rosso rubino invitante alla degustazione.
- Olfatto: al naso è essenzialmente fruttato con prevalenti note di more e amarena. Completano il suo profilo aromatico sentori di viola e cassis.
- Gusto: in bocca è molto tonico e consistente. Ha un'entrata vigorosa dovuta ai suoi tannini presenti ma garbati e un retrogusto fruttato piacevole. È in piena gioventù e rappresenta bene l'annata di buona maturazione e concentrazione senza perdere la freschezza.

Abbinamenti: ottimo con salumi e carni rosse alla griglia e al forno. Primi con sughi di carne e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 15°C