



FATTORIA DI PETROGNANO

פטרוניאנו

פטרוניאנו רוסו
Petrognano Rosso



משפחת פלגריני עוסקת בעולם היין משלהי המאה ה-18. את יקב פטרוניאנו הממוקם במרחק קצר מפירנצה רכשה המשפחה בשנות ה-60 של המאה הקודמת והיא מחזיקה ומהנהלת אותו מאז. כיום מנוהל היקב הכולל 250 דונם כרמים על ידי מוניקה ועמנואל אשר מאמינים שלצד הידע והטכנולוגיה נדרשות מידה רבה של רגישות ותשוקה על מנת לייצר יין טוב. העקרונות המנחים אותם בעבודתם הם נאמנות לזנים המקומיים, שימוש בשיטות מודרניות מתקדמות וגידול אורגני של הענבים. משאבים רבים מושקעים במחקר והכרות מעמיקה של חלקות הכרם השונות ודגש רב ניתן לנושא הקיימות ושימור הסביבה. בשנת 2017 קיבל היקב הסמכה כאורגני. הקשר למקום והשאיפה לייצר זהות אותנטית לכל אחד מסוגי היין שהם מייצרים הופכים את יקב פטרוניאנו לאחד המרתקים כיום בטוסקנה.

תהליך ייצור

תסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה תוך ערבוב תדיר של קליפות הענבים. התבגרות בת שנה במכלים.

אזור גידול: טוסקנה, איטליה



זן ענבים: סנג'ובזה (80%), מרלו (20%)



יין אדום קל לשתייה, פירותי ומהנה ביותר עם ניחוחות של פרי אדום טרי ואיזון טוב.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל



קליל



גוף

קבד

יבש



מידת יובש

מתוק

