



FATTORIA DI PETROGNANO

פטרוניאנו

פטרוניאנו קיאנטי סופריורה
Petrognano Chianti Superiore



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 והתבגרות בת שנה במכלי נירוסטה ובטון.

אזור גידול: טוסקנה, איטליה



זן ענבים: 100% סנג'ובזה



קיאנטי אופייני מקסים בעל ניחוחות של פרי אדום טרי ותבלינים עם איזון טוב וסיומת מעודנת.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל

