



# Fattoria di Petreto Semillon Chenin 2018

TOSCANA | ITALIË

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Petreto



**SERVEER T°**  
10-12°C



**WIJNBOUW**  
Duurzaam



**DRIUVEN**  
Semillon, Chenin Blanc



**GLAS**  
Riedel Chardonnay



**DRINKVENSTER**  
2036

## STIJL & AROMA



**FRAÎCHEUR**



**BODY**



**MINERAAL**



**COMPLEX**



**FUNKY**



CITRUS

HONING

MINERAAL

WITTE BLOEM

KRUIDIG

RIJPE ABRIKOOS

## FOOD



### FOODPAIRING

KREEFT

SUSHI

CEVICHE

SHELPDIER

VITELLO TONN.

LANGOUSTINE



### KAAS

CHÈVRE

TALEGGIO

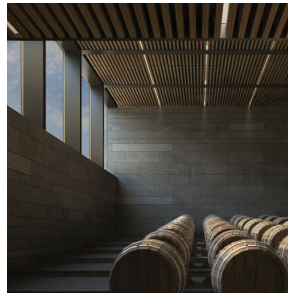
BRIE

TALEGGIO

the best grapes  
bottled for you

PETRETO





## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De druiven worden handmatig geoogst en zacht geperst. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen vaten gedurende 20-25 dagen. Daarna rijpt de wijn zes maanden op fijne droesem in roestvrijstalen vaten. Deze vinificatiemethode benadrukt de frisheid en behoudt de puurheid van de druivenrassen, zonder houtinvloed.



### WIJNGAARD

De wijngaarden hebben een oost- tot noordoostelijke blootstelling, wat bijdraagt aan een frisse, langzame rijping. De bodem bestaat uit kalksteen, kalkrijke grond en sedimentaire gesteenten, wat de mineraliteit en structuur van de wijn versterkt. De Semillon-stokken zijn geplant in 1992 en de Chenin Blanc-stokken in 2004.

### WIJNBOUWER: PETRETO

Aan de voet van de Toscaanse heuvels, op slechts een half uur van Florence, vinden we het historische wijnhuis Petreto, dat al sinds 1871 in handen is van de familie Fonseca. Dit unieke domein ligt op de linkeroever van de rivier de Arno, waar de noordelijke oriëntatie van de wijngaarden zorgt voor een ideaal microklimaat. De omliggende heuvels bieden bescherming tegen de hete winden uit het zuiden, terwijl de nabijheid van de rivier zorgt voor temperatuurschommelingen die de druiven extra aromatisch maken. Het landgoed beslaat 30 hectare, waarvan 8,7 hectare biologisch wordt beheerd, volledig in lijn met de duurzame filosofie van de familie. De wijngaarden zijn beplant met een zorgvuldig gekozen mix van Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Chenin Blanc en Riesling, allemaal variëteiten die goed gedijen in de mineraalrijke kalkhoudende bodem (alberese). Deze bodem, die door natuurlijke erosie van kalksteen is ontstaan, zorgt voor een uitstekende drainage en een rijke minerale expressie in de wijnen. Een bijzonder pronkstuk van Petreto is hun "Pourriture Noble", een zoete wijn gemaakt van druiven die zijn aangetast door Botrytis Cinerea (edele rotting). Dit fenomeen ontstaat door de mistige omstandigheden in de herfst, veroorzaakt door de koude wateren van de Gattaia-stroom die warme lucht uit de Arno-vallei ontmoeten. Het resultaat is een uitzonderlijke wijn met een complexe smaakstructuur en een groot rijpingspotentieel, perfect in balans met de traditie en innovatie die Petreto kenmerken.

## LOCATIE



**LAND**  
Italië

**REGIO**  
Toscana

**APPELLATIE**  
Toscana IGT



**KLIMAAT**  
Mediterraan met droge en hete zomers

