



PETROLO



INARNO nasce come omaggio di Petrolo alla neonata o per meglio dire "rinata" DOC VAL D'ARNO DI SOPRA.

Nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III De Medici divise la Toscana in 4 zone vitivinicole di pregio : CHIANTI - CARMIGNANO - POMINO - VAL D'ARNO DI SOPRA. Questo editto e' il primo documento al mondo di una classificazione territoriale in zone di pregio per la produzione del vino.

Essenzialmente INARNO e' un vino che ci racconta della bellezza, generosità e bontà del Sangiovese coltivato nel nostro territorio della Val d'Arno di Sopra. E' un vino fatto in modo artigianale che rispecchia il lavoro antico che ancora persiste tra i tanti piccoli produttori della nostra zona e che vuole avere nel suo prezzo estremamente contenuto uno dei suoi punti di forza. Sostanzialmente INARNO e' un vino ad un prezzo da prodotto "industriale" ma che invece viene prodotto sotto tutti i dettami e crismi di un autentico vino artigianale.

- **Denominazione:** DOC Val d'Arno di Sopra Sangiovese – integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
- **Prima annata di produzione:** 2012
- **Uvaqgio:** 100% Sangiovese
- **Vendemmia:** Dal 2015 Inarno proviene esclusivamente da uve Sangiovese di Petrolo provenienti dai vigneti storici dell'azienda degli anni '70 e da vigneti più recenti. Le uve sono raccolte manualmente in cassette traforate per evitare il danneggiamento del grappolo prima di una selezione attenta con tavolo di cernita.
- **Vinificazione:** Sono utilizzate solo vasche di cemento. L'uva è portata in vasche di cemento vetrificato per la vinificazione e macerazione che dura circa 2 settimane. I rimontaggi sono eseguiti con estrema cura per consentire alle bucce un'estrazione completa di antociani e polifenoli dalle bucce.
- **Invecchiamento:** La fermentazione malolattica e la maturazione prosegue in vasche di cemento. INARNO va in bottiglia dopo pochi mesi dalla vendemmia come un chianti d'annata per esaltarne le sue caratteristiche di freschezza e bevibilità.