



PETROLO



INARNO 2019

EDIZIONE PARTICOLARE



INARNO è un vino che 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.

Denominazione: IGT TOSCANA – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine.

Certificazione: Biologico

Uvaggio: 100% Sangiovese

Raccolta: 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: **Vinificazione naturale** con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghe macerazioni.

Maturazione e imbottigliamento: Fermentazione malo-lattica spontanea e maturazione in **vasche di cemento**.

INARNO va in bottiglia, con un **aggiunta molto limitata di solfiti** per proteggerne la freschezza, dopo pochi mesi dalla vendemmia come un chianti d'annata, per esaltarne le sue caratteristiche di fragranza e bevibilità.

Annata 2019 Un' **annata molto favorevole**. Ad un inverno mite è seguita una primavera piovosa ma senza eccessi. Il calo delle temperature di Maggio ha aiutato a rallentare lo sviluppo altrimenti precoce delle piante. L'estate è arrivata calda e con poche precipitazioni favorendo una maturazione perfetta e bilanciata delle uve