



SCAPIGLIATI

Vignaioli dal 1870

PETIGNANETTO

®

Identità

Poche parole, è *C A B E R N E T* !

Sfida davvero difficile il **Petignanetto**: piantare cabernet sulle marne argillose della collina di Petignanetto, in spregio alle acidità e ai ciottoli dei terreni francesi che il vitigno sembrerebbe prediligere, è stato davvero sfidante. Eppure, proprio perché – viva Dio – in viticoltura non sempre 2+2 fa 4, il **Petignanetto** è inconfondibilmente cabernet. La sua tipicità è talmente netta da renderlo unico, puro, privo di contaminazioni. E' frutto di un uvaggio: 85% Cabernet sauvignon e 15% Cabernet franc. Le viti da cui deriva sono allevate contro-spalliera a guyot esposte a SUD in rittochino. Importante la dotazione polifenolica che, nelle annate più favorevoli, è ragguardevole.

Sensorialità

Il **Petignanetto 2015** manifesta già dal primo contatto visivo l'inconfondibile connotazione cromatica da vero Cabernet. Colore viola intenso scuro, talmente intenso che spesso, nell'Italia del bere etrusco, è appellato come: "vino nero". Se la vista non bastasse il Petignanetto 2015 conferma al naso, con la tipicità del suo bouquet, di avere la stoffa di un grande cabernet: moderato l'erbaceo intriganti le note floreali e di verdure verdi.

Il palato decreta definitivamente la genesi di nobile francese. Il Petignanetto 2015 è un vino possente, inconfondibile, di corpo, con sapori e profumi netti che scolpiscono una struttura notevole, giustamente tannico e di buona alcolicità, vinoso e persistente.

A tavola è certamente destinato alle portate di carne, perfetto con carne saporita e dal retrogusto dolce, come l'anatra: bigoli al ragù, petto d'anatra con funghi.

Profilo enotecnico

Vendemmia (manuale)	8 settembre 2015
Grado Babo (15°C) mosto	20,9
Uvaggio	85 % Cabernet sauvignon
	15 % Cabernet franc
Ph (°)	3,58
Acidità totale (°)	5,90
Acidità volatile (°)	0,20
Alcole (°)	13,5 % Vol.
Estratto secco (°)	36,8

(°) Dopo la FML (fermentazione malolattica)