





Terra Moretti Vino

Tre regioni, sei cantine, sei modi diversi di vivere la bellezza dell'Italia. Terra Moretti è da sempre impegnata nella tutela e valorizzazione dei territori a più alta vocazione vitivinicola. Nel nome della capogruppo l'impegno di sempre: la terra è un patrimonio da tutelare, valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni. Se questo impegno lo assume una famiglia italiana, il compito è ancora più sfidante e l'attenzione è quella unica di chi sente che nel proprio destino è iscritto anche quello delle future generazioni.

Per la famiglia Moretti cercare nuove terre è la prima, appassionante avventura. In questa ricerca contano la storia, gli uomini che l'hanno costruita, contano le ere geologiche, i microclimi e tutto ciò che in natura ha caratteristiche d'eccezione. Ma conta soprattutto l'uomo e la sua capacità di creare qualcosa di unico, il suo bisogno di lasciare qualcosa che duri nel tempo.

In Franciacorta Bellavista e Contadi Castaldi, in Toscana Petra, Acquagiusta e Teruzzi, in Sardegna Sella & Mosca. Non è un elenco di cantine, ma una famiglia di imprese che si riconoscono negli stessi valori. Fondato da Vittorio Moretti, il gruppo è oggi guidato da Francesca Moretti che ha dato avvio a un processo di conversione "verde" di tutte le tenute intraprendendo strategie integrate di difesa biologica e portando innovazione nel campo della sostenibilità ambientale.



P E T R A

LA MEMORIA DEL PASSATO E LA FORZA DELLA NATURA

Vicino all'antico borgo di Suvereto, terra delle suvere, maestose querce che producono il sughero, sulle colline ferrose della Val di Cornia e con lo sguardo sul Mar Tirreno. È qui, nella spettacolare natura della Maremma, che nasce la magia di Petra.

Una sorta di valle incantata dove la macchia mediterranea divide la scena con gli olivi e le vigne. L'uva, anticamente coltivata da Greci ed Etruschi, era quasi dimenticata.

Ci sono voluti intuito, pazienza e una buona dose di coraggio per intessere tutte le storie di successo e far rinascere una grande famiglia di vini che attinge varietà e ricchezza da queste origini. Naturale che un progetto così ambizioso sia simboleggiato da una cantina unica. Realizzata dal grande architetto Mario Botta, valorizza il territorio e integra la costruzione al paesaggio, sfruttando l'inclinazione della collina per trasformare l'uva in vino nella maniera più rispettosa possibile.

Memoria, presente, visione. Petra unisce, recupera e intraprende nuovi percorsi attraverso il vino e uno stile che ne racchiude il senso.

SOLE, VENTO E TRE SUOLI COMPLEMENTARI

Non un paesaggio ma innumerevoli paesaggi. Non un suolo ma un susseguirsi di suoli. Non un clima ma una serie di microclimi da cui prendono carattere i singoli vini.

Petra è una terra complessa che fu crocevia di uomini, rapiti e capaci di valorizzare i due elementi più importanti della zona: la vigna, da cui il vino, e il ferro. La sua eterogeneità è stata studiata da Attilio Scienza, attraverso una zonazione che ha individuato tre principali tipologie di suolo. Il primo, sommitale, di origine tettonica: terreni pietrosi, talvolta calcarei, con strato di terra non molto erto, poveri e con poca argilla; il secondo formato da fenomeni alluvionali, erosivi e di accumulo, ricchi di manganese e metalli; il terzo, che caratterizza la parte più bassa, molto ricco di limo. Anche il clima è determinante. A Petra piove poco, c'è molto sole e venti impetuosi di libeccio.

I PREZIOSI FILI DEL PASSATO TESSONO UNA TRAMA MODERNA

Luce, gravità e ingegno. Sono questi i principi che assicurano benessere agli uomini e al vino, consentendo di azzerare l'impatto energetico della cantina e le emissioni di CO₂. A Petra tutto è in armonia e ogni singolo gesto mira alla definizione di uno stile unico, capace di raccogliere le forze del terroir e trasformarle in vino. Il territorio suggerisce, parla, consiglia il modo per arrivare al risultato più espressivo e i vitigni sono quelli capaci di "estrarre" la sua natura più intima. In cantina è la sensibilità dell'uomo a fare la differenza e la tradizione è declinata in maniera contemporanea, con creatività e immaginazione. Da tutti questi elementi nascono i vini di Petra, capaci di recuperare i fili del passato realizzando una trama moderna.





P E T R A



TOSCANA ROSSO IGT HEBO

Uvaggio	Cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, sangiovese 10%
Origine	Loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	16 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Affinamento in legno	12 mesi in barrique usate di secondo e terzo passaggio e botti da 30 e 50 hl
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale 5.6 - pH 3.65



750ml 1500ml

Rubino lucente. Al naso svela freschi sentori di amarene, violette, mirtili, peonie, cenni minerali e nuance di macchia mediterranea. Al gusto il vino è fresco, sapido, di corpo slanciato, piacevolmente fruttato, sottile nella veste sapida e dai tannini calibrati e gentili.



TOSCANA VIOGNIER IGT LA BALENA

Uvaggio	Viognier 100%
Origine	Vigneto La Balena, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Cuyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Età media delle viti	13 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Affinamento in legno	Sulle fecce fini per circa 9 mesi, di cui 6 mesi in barrique usate
Affinamento in bottiglia	Almeno 12 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale: 5.35 - pH: 3.48



Luminosa veste color paglierino con decise nuance oro. Incipit aromatico floreale di glicine, taglio, acacia, ginestra, quindi cedro, melissa, timo serpillo e macchia mediterranea. La dote fruttata si arricchisce con sentori di pesche e melone invernale. Assaggio voluminoso, sapido, piacevolmente agrumato, fresco e di buon corpo. Lunga persistenza alle erbe aromatiche.



TOSCANA SANGIOVESE IGT ALTO

Uvaggio	Sangiovese 100%
Origine	Vigneto Alto, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Terreni	Il vigneto di Alto è principalmente argilloso e molto ricco in scheletro, con un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
Affinamento in legno	Sulle fecce fini in botti da 30 e 50 hl per 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 14 % - Acidità totale: 5.5 - pH: 3.6



Rubino luminoso alla vista. Olfatto incentrato su note di sottobosco, humus, ciliegie e violette, accompagnate da cenni di frutti di bosco, lamponi e mirtilli, e una vena minerale in sottofondo. Varietale l'assaggio: fresco, sapido, di elegante struttura, dai tannini decisi ma ben intessuti in una trama gustativa fruttata e dal persistente finale minerale.



TOSCANA MERLOT IGT QUERCEGOBBE

Uvaggio	Merlot 100%
Origine	Vigneto Quercegobbe, loc. San Lorenzo Alto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique, di cui il 20% nuove, per circa 6/7 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6/7 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.7 - pH: 3.62



Colore rubino molto concentrato. Il naso svela un quadro ampio e di grande appeal nelle note dapprima fruttate di mirtilli in confettura, lamponi disidratati, amarene in sciroppo, prugne secche, quindi una componente vegetale nobile di mirto, rosmarino e ancora liquirizia, cannella e pepe. Corpo denso in bocca, ricco nell'insieme, morbido, dai tannini rotondi, setosi e dalla freschezza calibrata. Persistente il retrolfatto e coerente con i profumi del naso.



TOSCANA IGT POTENTI

Uvaggio	Cabernet sauvignon, cabernet franc
Origine	Vigneto di Potenti, loc. Riotorto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70-80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique, di cui il 10% nuove, per almeno 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.8 - pH: 3.68



Di colore rubino concentrato nel calice. Quadro aromatico denso e ricco nei toni di confetture di more e mirtilli, amarene in sciroppo e poi una fitta coltre di spezie e tostature che ricordano il caffè, con refole erbacei e balsamici a corredo. Palato possente, voluminoso, vigoroso, dai tannini copiosi e rotondi. Retolfatto in linea con i riconoscimenti del naso: fruttato, persistente e speziato.



TOSCANA SYRAH IGT COLLE AL FICO

Uvaggio	Syrah 100%
Origine	Vigneto Colle al Fico, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	17 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique nuove al 20% per circa 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.7 - pH: 3.74



Colore rosso rubino intenso. Un vino che si esprime in note voluttuose, dotato di discreta veemenza olfattiva con note speziate e di sottobosco con una sfumatura di vaniglia che ne sottolinea la giusta acidità e alcolicità. Al bicchiere secco, ampio e di grande struttura e mineralità che ne esalta la freschezza.



TOSCANA ROSSO IGT PETRA

Uvaggio	Cabernet sauvignon 70%, merlot 30%
Origine	Vigneto di Petra, loc. San Lorenzo Alto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Terreni	Terreni di natura calcarea con giusto equilibrio, scheletro ben strutturato e mediamente profondo con pendenze intorno al 10-15%
Affinamento in legno	In barrique, di cui il 25% nuove, per almeno 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Per un periodo minimo di 18 mesi
Dati analitici	Alcol: 14,5 % - Acidità totale: 5,7 - pH: 3,67



Di colore rubino con riflessi granato. Olfatto di grande ricchezza aromatica, intenso e potente nelle note di frutti di bosco, amarene in confettura, rosmarino, legna arsa, tabacco e ancora balsamicità di menta e speziature di cannella e pepe ad avvolgere il tutto. Assaggio sontuoso, di corpo ed eleganza, struttura e potenza. Tannini vellutati e ben integrati in una trama fresca e dall'aristocratico tratto sapido. Retrolfatto persistente, coerente, con finale speziato e balsamico.



SUVERETO TOSCANA - VINO DOLCE L'ANGELO DI SAN LORENZO

Uvaggio	Malvasia, trebbiano, clarette e vermentino
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Dati analitici	Alcol: 12.5 % - Acidità totale: 8.1 - pH: 3.5
Residuo zuccherino	260 g/l



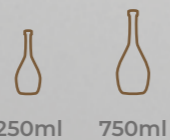
375ml

Colore ambrato, caldo e suadente. Profumo intenso e caldo, con eleganti sfumature floreali, fruttato di albicocca e fichi secchi. In bocca è ricco, armoniosamente denso, sostenuto da note balsamiche di macchia mediterranea, sentori di miele di castagno, note di spezie e frutta secca.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PETRA

Varietà di olive	Leccino 40%, moraiolo 25%, frantoio 20%, pendolino 15%
Olfatto	Profumi fruttati vegetali dalle nette connotazioni erbacee
Gusto	Vellutato e morbido, ha una buona fluidità e gusto vegetale, con chiari rimandi al carciofo. In chiusura i richiami alle erbe di campo e alla mandorla verde, oltre a una lieve e ben dosata punta piccante
Colore	Giallo dai riflessi verdolini



L'olio prodotto è ricavato da 2000 olivi situati in località San Lorenzo, nel comune di Suvereto, a 120 metri d'altitudine, su un terreno argilloso di 10 ettari. Le olive da cui viene ricavato appartengono tutte a varietà autoctone della regione, i cultivar leccino, frantoio, moraiolo e pendolino. Tutte le fasi produttive sono direttamente controllate al fine di salvaguardare le naturali caratteristiche del frutto. La raccolta è effettuata rigorosamente a mano, quando le uve sono appena invaiate, e la frangitura avviene nei vicini frantoi con estrazione a freddo in tre fasi continue. Oltre a coniugare qualità nutrizionale e organolettica, questo olio è l'espressione pura dell'impronta della natura.



PETRA



PETRA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA L'ULIVETA DI MARIELLA

Varietà di olive	Leccino, frantoio, moraiolo
Olfatto	Sentori di erba fresca, origano, mandorla
Gusto	Dolce con finale leggermente piccante, pulito
Colore	Verde con riflessi dorati



500ml

L'Uliveta di Mariella si trova a Piombino (LI), in località Riotorto e più precisamente in una particolare zona collinare, situata a 90 metri sul livello del mare. L'elevata pendenza (30%) e la presenza di roccia affiorante danno vita a un ambiente naturale di massima integrità e, al contempo, condizionano il sistema di coltivazione che è estremamente naturale. Il terreno è roccioso, calcareo e con tessitura franco argillosa. L'uliveta ospita circa 500 piante tra le quali spicca la presenza di magnifici ulivi secolari di leccino, accompagnati da alcuni esemplari di frantoio e moraiolo di età compresa tra i 20 e gli 80 anni. Questa particolarità, unita alla natura del terreno, all'esposizione e all'altimetria, contribuisce alla produzione di un olio extra vergine di oliva di suprema qualità. L'olio presenta un profilo sensoriale di grande finezza, contraddistinto da un carattere deciso e al contempo molto amabile. Una personalità che rispecchia il carattere della sua proprietaria, la signora Mariella. L'uliveta è infatti un dono del marito Vittorio Moretti e questo olio è dedicato a lei e alla sua passione per tutti i prodotti più naturalmente vicini al lavoro della terra. L'Uliveta di Mariella è infatti il frutto della passione per l'olivo e dell'importanza che viene attribuita all'espressione più diretta e genuina dell'olio attraverso una grande attenzione ai minimi dettagli, se pur concentrati in una piccola porzione di terra.



