PIETRANOVA
Bolgheri

Toscana

Castagneto Carducci (LI)

Pietranova

ETTARI VITATI	METODO DI COLTIVAZIONE	NUMERO BOTTIGLIE	NON IN VENDITA A:	DISTRIBUZIONE E RAPPRESENTANZA
5	LOTTA INTEGRATA	35.000	AR / SI / PI / LU / MS / SP	

Situata nel comune di Castagneto Carducci l'azienda risale al 1698, così come testimonia la formella in pietra apposta su una delle mura del casale. Nel 2013 l'imprenditore Franco Pravettoni, innamorato da sempre della Toscana, rileva l'azienda: nasce così PietraNova, laddove "Pietra" sta per la conservazione della storia e della tradizione aziendale e "Nova" per il recente cambiamento. La proprietà si estende su 15 ettari di cui 5 coltivati a vigneto Bolgheri Doc



"Pietra" sta per la conservazione della storia e della tradizione aziendale e "Nova" per il recente cambiamento.







“TRE FILE”
BOLGHERI ROSATO DOC

Tipologia
Vino Rosato

Uve col quale è fatto
Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Selezione dei grappoli e raccolta manuale. Diraspapigiatura e breve macerazione delle bucce con il mosto. Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

Produzione
3.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



“CASA AL PIANO”
BOLGHERI ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Vendemmia manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica nelle stesse vasche.Affinamento in vasche di acciaio e bottiglia.

Produzione
11.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo
Sughero



“PIETRANOVA 1968”
BOLGHERI ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Vendemmia manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica nelle stesse vasche. Affinamento per 12 mesi in barrique di rovere francese di 3° e 4° passaggio.

Produzione
10.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo
Sughero



“RENZO”
BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Vendemmia manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese di 1°e 2°passaggio. Affinamento per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese e successivamente in bottiglia.

Produzione
6.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo
Sughero



“LIBORIO”
BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Merlot

Vinificazione e affinamento
Vendemmia manuale e accurata cernita dei grappoli. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese di 1° passaggio e 12 mesi in bottiglia Affinamento per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese e successivamente in bottiglia.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo
Sughero



“DEA” GRAPPA DI VINACCE INVECCHIATA 3 ANNI IN BARRIQUES

Tipologia
Distillato

Uve col quale è fatto
Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Distillazione delle vinacce di Renzo e Liborio con metodo discontinuo.
Affinamento per 3 anni in barrique di rovere francese.
Distillatore Mazzetti d'Altavilla.

Produzione
500 bottiglie

Formato Vendita
500 ml

Tappo
Tappo a fungo sintetico



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olive col quale è fatto
Frantoio, Moraiolo, Leccino e altre varietà locali.

Produzione
4.000 litri

Formato Vendita
250 ml / 500 ml / 750 ml / 3000 ml / 5000 ml

Tappo
Anti-rabbocco