



Podere Forte
Castiglione d'Orcia



GUARDIAVIGNA 2014
TOSCANA I.G.T.
BIOLOGICO & BIODINAMICO

Guardiaavigna è l'espressione dei migliori terroirs di Podere Forte, in una pregevole cuvée che sposa la fitta trama e la struttura del Cabernet Franc, la forza e la gentilezza del Merlot insieme alla complessità e persistenza del Petit Verdot. Il risultato è un vino rosso di grande equilibrio, sublime eleganza e raffinata finezza.

UVAGGIO: 45% Cabernet Franc, 44% Merlot, 11% Petit Verdot.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Argilloso calcareo

VITICOLTURA: vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati a Spalliera Guyot, lavorati biologicamente e con pratiche biodinamiche

VENDEMMIA: i frutti sono raccolti in piccole cassette da 15 Kg. Segue una doppia selezione sui tavoli di cernita manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 27 -30°C. Macerazioni, differenziate per ogni vitigno: 7-10 giorni per Petit Verdot, 18 per Merlot e sino a 30 per Cabernet Franc. Malolattica in barrique di rovere francese da 225 e 228 lt. dove il vino matura 18 mesi prima dell'assemblaggio finale. Seguono 15 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

NOTE DEGUSTATIVE: di colore rosso con riflessi violacei. Al naso è ricco, spazia da aromi di piccoli frutti a mirtilli, note speziate e sentori balsamici. Al palato dona una trama tannica precisa, fitta ma raffinata e ben equilibrata con l'acidità. Avvolgente, morbido e di grande complessità. Il finale è molto persistente e minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4750

FORMATI: 0,75lt. - 1,5lt. - 3lt.

IMBALLO: Cassa in legno da 6 bottiglie stese

Cassa in legno da 1 Magnum

Cassa in legno da 1 Doppia Magnum