



Podere Forte
Castiglione d'Orcia



GUARDIAVIGNA 2015
TOSCANA I.G.T.
BIOLOGICO & BIODINAMICO

Guardia Vigna 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, 45% Merlot,
10% 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 di primo e secondo passaggio da 225 e 228 lt. dove il vino matura 18 mesi prima dell'assemblaggio finale. Seguono 15 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15,0% vol.

NOTE DEGUSTATIVE: di colore rosso con riflessi porpora. Ricco e complesso il bouquet con sentori di piccoli frutti e mirtili, note speziate e tipica balsamicità. Dotato di una trama tannica densa e precisa, raffinata e ben equilibrata con l'acidità. Avvolgente, morbido e di grande complessità. Finale persistente e minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°/17°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 7400

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

CONFEZIONI: Cassa in legno da 6 bottiglie
Cassa in legno da 1 Magnum
Cassa in legno da 1 Doppia Magnum