



**GUARDIAVIGNA**  
TOSCANA I.G.T.  
BIOLOGICO  
2010

Il nome deriva dalla piccola torre, costruita nel punto più alto del podere, dalla quale Gigiotto di Rocca d'Orcia, tornato dalle campagne napoleoniche, fu messo a guardia delle uve. Intorno alla torre, a 480 mt. sul livello del mare con esposizione sud-sud/ovest si trovano i vigneti, fonti delle uve di questo grande vino, elegante, armonico e ben strutturato in cui si sentono il sole ed i profumi della Toscana.

**UVAGGIO:** 50% Cabernet Franc, 38% Merlot, 12% Petit Verdot.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5 °%

**VITICOLTURA:** vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati a spalliera Guyot, lavorati biologicamente e con procedimenti di biodinamica. La vendemmia manuale si svolge nella prima decade di settembre per Merlot, in Ottobre per Cabernet Franc e Petit Verdot

**VINIFICAZIONE:** in tini di legno di rovere francese con fermentazioni spontanee. Macerazione: 18-20 giorni ad una temperatura di 30° C

**AFFINAMENTO:** in barriques nuove di rovere francese da 225 lt per 18 mesi, poi in bottiglia per oltre 15 mesi.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Colore rubino impenetrabile. Profumi di piccoli frutti, mora, ribes, confettura di mirtilli e iris. Sentori di macchia mediterranea e spezie, sul finale note balsamiche di eucalipto e sottobosco. Palato caratterizzato da buona acidità e sapidità con tannini fini. Nel finale si avvertono le note minerali. Maturità dai 3 ai 20 anni.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO:** i nostri vini sono conservati ad una temperatura di 16 +/- 1 °C con umidità relativa attorno all'85-88%.

Consigliamo vivamente di mantenerli nelle stesse condizioni e di portarli a temperatura ambiente almeno un giorno prima di servirli e aprire senza decantazione almeno 30 minuti prima della consumazione.



**Podere Forte**

AZIENDA BIOLOGICA - CERTIFICATO ICEA N. IT BIO ICA B2072

[www.podereforte.it](http://www.podereforte.it)