



GUARDIAVIGNA

I.G.T. TOSCANA

2006

Il nome deriva dalla piccola torre, costruita tra i vigneti 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 metri s.l.m. 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 e i profumi della Toscana.

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%, Cabernet Franc 26%, Petit Verdot 8%.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%.

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso carico con riflessi rubini. Naso complesso di piccoli frutti (cassis, lampone e more), sentori balsamici di mentuccia e cioccolato mentolato; speziatura nobile con note di pepe nero, chiodi di garofano, vaniglia e cannella. In bocca ha calda armonia con suadenza vellutata e carezzevole, grande equilibrio acido/tannico con presenza fruttata di ribes nero; finale speziato con note di ginepro e liquirizia. Lungo, con retrogusto balsamico e ottima mineralità.

VITICOLTURA: vigneti piantati a ca. 8.000 ceppi per ettaro, allevati a spalliera e a Guyot, lavorati biologicamente e con procedimenti di biodinamica, vendemmia manuale.

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di legno di rovere francese con follature manuali. Macerazione: 14-16 giorni.

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

CONSERVAZIONE E SERVIZIO: i nostri vini sono conservati ad una temperatura di 16 °C +/- 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