



GUARDIAVIGNA

TOSCANA I.G.T.

2007

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: Merlot 65%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 15%.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%.

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso violaceo con riflessi porpora. Naso intenso e complesso di frutti scuri (mirtilli, more, gelso), confettura di lamponi, con sentori balsamici di eucalipto e ginepro; speziatura nobile di pepe nero e cannella, note di liquirizia e vaniglia. Al palato è vellutato, morbido e armonioso, di grande piacevolezza; si riavvertono sensazioni dei piccoli frutti che lasciano spazio ad un finale balsamico e minerale.

VITICOLTURA: vigneti piantati da 7000 a 10000 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 fermentazioni spontanee. 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 +/- 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