



GUARDIAVIGNA

TOSCANA I.G.T.

BIOLOGICO

2008

Il nome deriva dalla piccola torre situata al centro del podere, dalla quale Gigiotto di Rocca d'Orcia, tornato dalle campagne napoleoniche, fu messo a guardia dei vigneti. Intorno alla torre, a 480 mt. sul livello del mare con esposizione sud-sud/ovest si trovano le uve di questo grande vino, elegante e armonico, ben strutturato in cui si sentono il caldo ed i profumi del nostro territorio.

UVAGGIO: Merlot 65%, Cabernet Franc 26%, Petit Verdot 9%.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%.

VITICOLTURA: vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati a spalliera e Guyot, lavorati biologicamente e con procedimenti di biodinamica; vendemmia manuale.

VINIFICAZIONE: in tini di legno di rovere francese con fermentazioni spontanee. Macerazione: 18-22 giorni.

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

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso carico con riflessi rubini; naso di piccoli frutti (more, cassis, lampone e ribes).

Note balsamiche di mentuccia ed eucalipto con sentori di spezie nobili: noce moscata e chiodi di garofano.

Al palato avvertiamo dolcezza sostenuta da buona acidità; al retrogusto ritornano le sensazioni olfattive percepite al naso. Finale lungo e minerale.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO: i nostri vini sono conservati ad una temperatura di 16 +/- 1 °C con umidità relativa compresa tra l'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



GUARDIAVIGNA
TOSCANA I.G.T.
ORGANIC
2008

The name derives from the stone tower constructed among the vineyards at the highest point of the farm, where Gigiotto di Rocca d'Orcia, back from the Napoleonic wars, protected the ripening grapes against the bandits that roamed Tuscany in that time. Around the tower, at an altitude of 480 meters above sea level with south-southwest exposure, are the vineyards which bear the grapes for Guardiaivigna, in which you can smell both the Tuscan fragrances and sunshine.

BLEND: Merlot 65%, Cabernet Franc 26%, Petit Verdot 9%.

ALCOHOL: 14% vol.

VITICULTURE: vineyards planted 7.000 to ca. 10.000 vines per hectare, trained in spalliera and Guyot, worked entirely biologically and biodinamically, harvested by hand.

VINIFICATION: spontaneous fermentation in French oak vats.

Maceration: 18-22 days.

AGING: in brand-new French oak barrels of 225 litres for 18 months, then in the bottle for 15 months.

DISCOVER GUARDIAVIGNA: deep purple red colour with brilliant ruby highlights. Bouquet of fruits (raspberries, cassis, blackberries, currant). Balsamic notes of eucalyptus and mint with spicy hints of spice nutmeg and herbs cloves.

At the palate sweetness balanced by a good acidity; aftertaste reminds its perfumes. The final is long and mineral.

STORAGE AND SERVICE: our wines are stored at a constant temperature of 16 +/- 1 °C.

We urge to maintain them in the same conditions, to bring them to room temperature at least 1 day before consuming, and to open the bottles without decanting 30 minutes prior to serving.



Podere Forte

AZIENDA BIOLOGICA - CERTIFICATO ICEA N. IT BIO ICA B2072

www.podereforte.it