



Podere Forte
Castiglione d'Orcia



PETRUCCI ANFITEATRO 2016 **D.O.C. ORCIA** **BIOLOGICO BIODINAMICO**

Petrucci nasce nel 2001, è il "Grand Cru" simbolo di Podere Forte ed espressione massima della filosofia aziendale che mira, ad una produzione di altissima qualità, selezionando le migliori parcelle.

L'eccellenza che tende ... all'Unicum, raccontata dai nostri vigneti.

Nel 2008 nasce il vigneto Anfiteatro, selezionato con la massima attenzione all'interno della proprietà per le sue caratteristiche pedologiche e microclimatiche uniche.

UVAGGIO: Sangiovese 100%

SUPERFICIE: 2,4 ha

TIPOLOGIA DI TERRENO : Scisto fessurabile verticale, con mix di argille nei primi 30 cm

ALTITUDINE: 432 - 482 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: ovest / sud - ovest

VITICOLTURA: vigneto piantato con 7.800 ceppi per ettaro, allevati ad alberello in parete, lavorati biologicamente e con pratiche biodinamiche.

VENDEMMIA: i frutti sono raccolti in piccole cassette da 15 Kg. Segue una rigorosa selezione manuale del grappolo ed una selezione ottica degli acini.

VINIFICAZIONE: attente fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 27 - 30° C. Vinificato come unico Cru in un tino di rovere francese da 110 q.li appositamente studiato per Anfiteatro. I tempi di contatto sulle bucce arrivano sino a 32 giorni.

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese da 228 lt e tonneau da 600lt, ed un'unica botte da 1500 lt di primo e secondo passaggio per 18 - 20 mesi. Fermentazione malolattica spontanea.

ASSEMBLAGGIO: in vasche di cemento vetrificate.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: scelti in relazione all'annata, minimo 12 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°/16°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5028

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

CONFEZIONI: Cassa in legno da 3 bottiglie

Cassa in legno da 1 Magnum

Cassa in legno da 1 Doppia Magnum