

PETRUCCINO 2012 ORCIA D.O.C.



Petruccino nasce nel 2002, proveniente dai suoli più freschi e dai vigneti più giovani, è prodotto con la stessa amorevole cura del vino simbolo dell'azienda il Petrucci.

Uvaggio: 70% Sangiovese, 30% Merlot
Gradazione alcolica: 14,5 % vol

VITICULTURA: Vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati alberello in parete e Guyot. Lavorati biologicamente e secondo i principi della biodinamica.

CLIMA E VENDEMMIA:

Annata caratterizzata da un inverno regolare con buone precipitazioni, seguito da una primavera intervallata da piogge e sole. La fioritura è omogenea, favorita da condizioni di tempo stabile. L'estate è calda ma con elevati sbalzi termici che permettono alla pianta di gestire le condizioni di carenza idrica. Le piogge di fine Agosto e inizio Settembre favoriscono un'ottima maturazione. La vendemmia avviene in cassette da 15 Kg a cui segue una doppia cernita manuale, gli acini raggiungono per gravità i tini di fermentazione.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:

Le fermentazioni spontanee si svolgono in tini di rovere francese ad una temperatura di 28 - 30°C. Macerazioni di 12 giorni per Merlot e 16 giorni per Sangiovese. La malolattica avviene in barrique di rovere francese (70% nuove - 30% secondo passaggio) da 225 lt e 228 lt dove l'affinamento prosegue per 14 mesi; all'assemblaggio eseguito a fine affinamento, seguono altri 8 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE:

Espressione di un'annata ricca e potente. Colore rubino intenso, caratterizzato dalla piena maturità del frutto, e da un ottimo equilibrio acido tannico. Finale impreziosito da piacevoli note balsamiche e tostate. All'assaggio il vino si presenta fruttato e floreale, di bella tonicità con setosa struttura e freschezza.

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