

PETRUCCI 2011  
ORCIA D.O.C. Biologico - Biodinamico



L'antico appellativo del fondo di questo splendido luogo dà nome a questo vino nato nel 2001, prodotto con uve sangiovese 100%. Petrucci è il vino simbolo di Podere Forte, proveniente dalle migliori parcelle, è espressione massima della filosofia aziendale che mira, con amore, passione e cura maniacale, ad una produzione di eccellenza.

Uvaggio: Sangiovese 100%  
Gradazione alcolica: 14,5% vol

**VITICOLTURA:** vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati ad alberello in parete e Guyot, lavorati biologicamente e secondo i principi della biodinamica.

**CLIMA e VENDEMMIA:**

L'annata 2011 si è caratterizzata per un inverno ed una primavera piovosi, che hanno rallentato di ben 10 giorni il ciclo vegetativo dei vigneti. L'estate è stata asciutta ed ha permesso di recuperare il ritardo inizialmente accumulato. La pioggia del 19 Settembre, abbinata ad un clima mite ha portato i frutti ad una maturazione perfetta, la raccolta si è svolta nei primi giorni d'Ottobre. La vendemmia avviene in cassette da 15 Kg, segue una rigorosa cernita manuale degli acini, che raggiungono per gravità i tini di fermentazione.

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:**

Le fermentazioni spontanee si svolgono in tini di rovere francese ad una temperatura di 27 -30° C. Ogni vigneto viene vinificato come unico CRU e i tempi di contatto sulle bucce sono stati di 18 -24 giorni. La fermentazione malolattica avviene in barrique di rovere francese da 225 e 228 lt e tonneau da 600 lt, dove l'affinamento prosegue per 16 mesi prima dell'assemblaggio finale. Dopo l'imbottigliamento Petrucci rimane 24 mesi in bottiglia prima dell'introduzione sul mercato.

**NOTE DEGUSTATIVE:**

Petrucci 2011 è un crescendo di complessità. Il colore si presenta intenso, all'olfatto esprime note di frutta matura e spezie, sempre accompagnato da gradevoli e fresche note balsamiche. Al palato colpisce la grande setosità dei tannini, avvolgente, ma allo stesso tempo fresco e con note minerali che ne esaltano l'unicità.

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