



Podere Forte
Castiglione d'Orcia



PETRUCCI MELO 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 2003 nasce il vigneto del Melo; che dall'alto domina l'intera proprietà. Il vigneto gode di un suolo e di un microclima unici ed è stato realizzato con cura maniacale in ogni dettaglio.

UVAGGIO: Sangiovese 100%

SUPERFICIE: 0,9 ha

TIPOLOGIA DI TERRENO : Scisto fessurabile affiorante, con presenza di argille

ALTITUDINE: 507 - 541 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud - ovest

VITICOLTURA: vigneto piantato con 6.250 ceppi per ettaro, allevati ad alberello in parete e cordone, 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 un tino da 50 q.li di rovere francese a 27 - 30° C. Vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce sino a 35 giorni.

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese da 228 lt e tonneau da 600lt, 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: 2669

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