



Podere Forte
Castiglione d'Orcia

PETRUCCINO 2013
D.O.C. ORCIA
BIOLOGICO



Il nostro "Premier Cru" nasce nel 2002 e proviene prevalentemente dai vigneti più giovani, è prodotto con la stessa amorevole cura del vino simbolo dell'azienda: Petrucci. Petruccino è un rosso di spiccata piacevolezza che ben unisce il carattere e la fresca vivacità del Sangiovese alla suadanza e setosa morbidezza del Merlot

UVAGGIO: 70% Sangiovese, 30% Merlot.

TERROIR: Argilloso con buona presenza di scheletro

VITICOLTURA: vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati ad Alberello in Parete e Guyot. Lavorati biologicamente e con pratiche biodinamiche.

VENDEMMIA: i frutti sono raccolti in piccole cassette da 15 Kg. Segue una doppia selezione sui tavoli di cernita manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 28 - 30°C. Macerazioni di 12 giorni per Merlot e 16 giorni per Sangiovese. Malolattica in barrique di rovere francese (60% nuove - 40% secondo passaggio) da 225 e 228 lt. dove l'affinamento prosegue per 14 mesi prima dell'assemblaggio. Seguono 8 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % Vol.

NOTE DEGUSTATIVE: di colore rosso rubino, al naso presenta note floreali di violetta, aromi fruttati di fragolina di bosco e ciliegia seguiti da erbe aromatiche, con delicata speziatura, completate da toni balsamici. Al palato ritornano le note fruttate. Dotato di una piacevole acidità, tannini morbidi e finale minerale. Persistente ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5673

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

IMBALLO: Cartone da 6 bottiglie
Cartone da 1 Magnum