



**Podere Forte**  
Castiglione d'Orcia

**PETRUCCINO 2014**  
**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:** 60% Sangiovese, 40% 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:** 6000

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

**IMBALLO:** Cartone da 6 bottiglie

Cartone da 1 Magnum