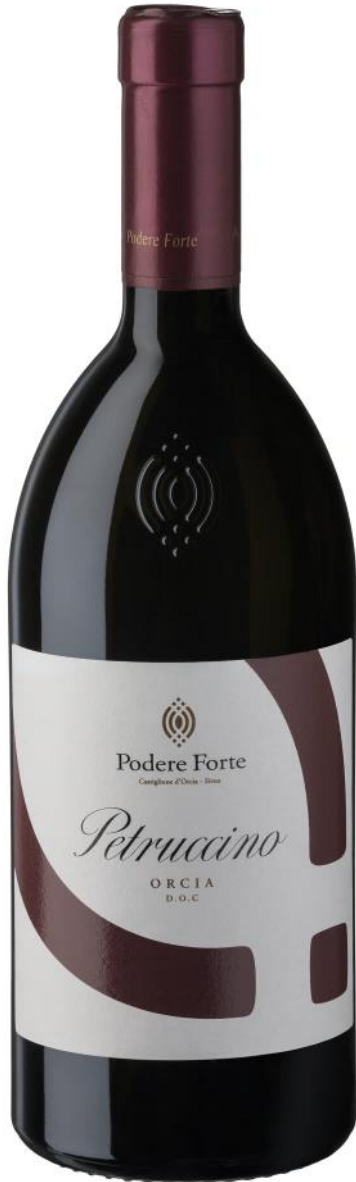




Podere Forte
Castiglione d'Orcia

PETRUCCINO 2016
D.O.C. ORCIA
BIOLOGICO & BIODINAMICO



Il nostro "Premier Cru" nasce nel 2002 e proviene da vigneti attentamente selezionati; è prodotto con la stessa amorevole cura del vino simbolo dell'azienda: Petrucci.

Petruccino è un rosso di spiccata piacevolezza che dall'annata 2016 è prodotto con solo uve Sangiovese.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

TERRENO: Calco scisto fessurabile, ricco di scheletro con buona presenza di argille superficiali (30-40 cm)

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 e ottica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 28 - 30°C. Macerazioni da 16 a 26 giorni. Malolattica in barrique e tonneau di rovere francese (40% nuove - 60% secondo passaggio) da 225 e 228 lt. dove l'affinamento prosegue per 14 mesi prima dell'assemblaggio. Assemblaggio in botti di forma "Tulipe" di cemento vetrificato. Seguono 8 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 % Vol.

NOTE DEGUSTATIVE: di colore rosso rubino, presenta aromi di frutti rossa, ciliegia, confettura di fragola, note speziate di cardamomo e pepe, seguiti da erbe aromatiche, liquirizia, foglia di tabacco, e finale balsamico. Al palato ritornano le note fruttate e speziate. Dotato di una piacevole acidità, con tannini fitti e setosi, presenta un finale minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12650

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

IMBALLO: Cartone da 6 bottiglie

Cartone da 1 Magnum