



Podere Forte
Castiglione d'Orcia



PETRUCCI 2014
D.O.C. ORCIA
BIOLOGICO

Petrucci nasce nel 2001, è il "Grand Cru" simbolo di Podere Forte ed espressione massima della filosofia aziendale che mira, con amore passione e cura maniacale, ad una produzione di altissima qualità. Proviene dalle migliori parcelle. L'eccellenza che tende ... all'Unicum.

UVAGGIO: Sangiovese 100%

TIPOLOGIA DI TERRENO: Scisto fessurabile con presenza di argille

VITICOLTURA: vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati ad alberello in parete, 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 AFFINAMENTO: fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 27 - 30° C. Ogni vigneto viene vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce di 18 -24 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese da 225 e 228 lt e tonneau da 600lt, dove l'affinamento prosegue per 16 mesi prima dell'assemblaggio finale, seguono 24 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 % vol.

NOTE DEGUSTATIVE: di colore rosso con riflessi porpora, unisce grande complessità e profondità aromatica ad una concentrazione tipica dell'annata. Regala note di frutta a bacca rossa, lampone e confettura di ciliegie. Florealità e balsamicità sono ben integrate alle piacevoli note tostate. Al palato si combinano un tannino setoso, una struttura fine ed il tipico allungo minerale del nostro Sangiovese, completati e supportati da un'ottima acidità. La raffinatezza della trama e un perfetto equilibrio gli donano grande eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°/17°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1200

FORMATI: 0,75lt. - 1,5lt. - 3lt.

CONFEZIONI: Cassa in legno da 6 bottiglie

Cassa in legno da 1 Magnum

Cassa in legno da 1 Doppia Magnum