



PETRUCCI
ORCIA D.O.C.
BIOLOGICO
2009

L'antico appellativo del fondo di questo splendido luogo dà nome a questo vino, prodotto con uve sangiovese 100%.

Qui già dal rinascimento, generazioni di uomini hanno vissuto delle rendite di queste terre. Una vite di quel Sangiovese, ritrovata intorno ad una quercia centenaria e dimenticata per decenni, è rinata tramite il nostro lavoro, come genitore delle viti che danno le uve per il grande vino Petrucci.

UVAGGIO: 100% Sangiovese.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 °C.

VITICOLTURA: vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati a spalliera Guyot, alberello palizzato, lavorati biologicamente e con biodinamica, vendemmia manuale.

VINIFICAZIONE: fermentazioni spontanee in tini di legno di rovere francese. Macerazione: 20 giorni.

AFFINAMENTO: in barriques e tonneau di rovere francese da 225 lt per 16 mesi, poi in bottiglia per oltre 20 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso con riflessi rubini. Al naso si avvertono eleganti sensazioni fruttate di ciliegia, le note floreali sono seguite da una speziatura dolce di noce moscata, chiodi di garofano e cannella, nel finale si avvertono note balsamiche di eucalipto e cioccolato after eight. Palato dolce e avvolgente dove ritornano le spezie con sensazioni fruttate. Nel finale si avverte la mineralità dei nostri suoli.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO: i nostri vini sono conservati ad una temperatura di 16 +/- 1 °C con umidità relativa attorno all'85-88%.

Consigliamo vivamente di mantenerli nelle stesse condizioni e di portarli a temperatura ambiente almeno un giorno prima di servirli e aprire senza decantazione almeno 30 minuti prima della consumazione.



Podere Forte

AZIENDA BIOLOGICA - CERTIFICATO ICEA N. IT BIO ICA B2072

www.podereforte.it