



# PETRUCCI

D.O.C. ORCIA

2006

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:** Sangiovese 100%.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5%.

**NOTE DEGUSTATIVE:** colore rosso rubino brillante. Naso intenso di ciliegia e lampone, con note floreali di violetta e rosa canina, sentori balsamici di after eight ed eucalipto, seguiti da elegante speziatura con sentori di cannella, vaniglia e pepe nero. Palato armonioso e finale minerale di pietra focaia e grafite.

**VITICOLTURA:** vigneti piantati a ca. 10.000 ceppi per ettaro, allevati a spalliera e a Guyot, lavorati biologicamente e secondo procedimenti biodinamici, vendemmiati a mano.

**VINIFICAZIONE:** in legno di rovere francese con follature manuali. Macerazione: 16 giorni.

**AFFINAMENTO:** in barriques da 225 lt di rovere francese per 16 mesi, poi in bottiglia per oltre 15 mesi.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO:** i nostri vini sono conservati ad una temperatura di 16 °C +/- 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