



PETRUCCI

ORCIA D.O.C.

2007

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: 15%.

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso intenso con riflessi rubini.

Un'intensa successione di profumi fruttati caratterizza la complessità di questo vino: lampone, ciliegia, susina, a cui seguono sentori floreali di glicine e iris. Speziatura elegante di pepe rosa e cannella con dolci note di vaniglia che chiudono con resina balsamica e cioccolato del tipo after eight. Subito dolce al palato, avvolgente, con tannini vellutati dove ritornano le note fruttate, seguite da sentori balsamici. Finale persistente con mineralità che ricorda la pietrafocea.

VITICOLTURA: vigneti piantati da 7000 a 10000 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 fermentazioni spontanee. Macerazione media: 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 +/- 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