



**PETRUCCI**  
**ORCIA D.O.C.**  
BIOLOGICO  
2008

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 con le rendite di queste terre. Alcune viti di quel Sangiovese furono ritrovate nell'antico fondo Petrucci dove furono dimenticate per decenni. Oggi quelle viti sono rinate tramite il nostro lavoro di selezione per dare vita ai nostri migliori vigneti.

**UVAGGIO:** Sangiovese 100%.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%.

**VITICOLTURA:** vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati a spalliera e Guyot, lavorati biologicamente e con procedimenti di biodinamica; vendemmiati manuale.

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

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

**NOTE DEGUSTATIVE:** colore rosso rubino. Naso intenso di piccoli frutti rossi (lampone, ciliegia, cassis) sino alla confettura di fragola a cui seguono note floreali di rosa e viola mammola.

Nel finale si avverte una speziatura di pepe fresco a cui fanno seguito note balsamiche di eucalipto. Al palato abbiamo sensazioni dolci e fruttate già avvertite al naso con tannini eleganti, sostenuti da un'ottima acidità; il finale è persistente e minerale.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO:** i nostri vini sono conservati ad una temperatura di 16 +/- 1 °C con umidità relativa compresa tra l'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](http://www.podereforte.it)



PETRUCCI  
ORCIA D.O.C.  
ORGANIC  
2008

*The antique designation for this splendid farm lends its name to this wine, produced entirely from Sangiovese grapes. Since the Renaissance, generations of men and women lived off the produce of its land. Here, tangled around a centuries-old oak tree, we found a vine of that Sangiovese which had grown for centuries in the soil of these hills, forgotten for decades, and then reborn thanks to our work, as the father of the vines that produce the grapes for our great Petrucci.*

*BLEND: Sangiovese 100%.*

*ALCOHOL: 14% vol.*

*VITICULTURE: vineyards planted 7.000 to ca. 10.000 vines per hectare, trained in spalliera and Guyot, worked entirely biologically and biodinamically, harvested by hand.*

*VINIFICATION: in French oak vats. Maceration: 20 days.*

*AGING: in French oak barrels of 225 litres for 16 months, then in the bottle for 20 months.*

*DISCOVER PETRUCCI: brilliant ruby red. Intense perfume of red fruits (cherry, raspberry and cassis); strawberry notes followed by floral hints of rose and violet.*

*At the final spicy note of fresh pepper, followed by eucalyptus balsamic notes. Sweet and fruity palate, with elegant tannins and excellent acidity. Persistent and mineral finish.*

*STORAGE AND SERVICE: our wines are stored at a constant temperature of 16 +/- 1 °C.*

*We urge to maintain them in the same conditions, to bring them to room temperature at least 1 day before consuming, and to open the bottles without decanting 30 minutes prior to serving.*



Podere Forte

AZIENDA BIOLOGICA - CERTIFICATO ICEA N. IT BIO ICA B2072

[www.podereforte.it](http://www.podereforte.it)