



**PETRUCCI**  
ORCIA D.O.C.  
BIOLOGICO  
2010

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 % vol

**VITICOLTURA:** vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati ad alberello in parete e Guyot, lavorati biologicamente e secondo i principi della biodinamica; vendemmia manuale a partire dalla terza decade di settembre sino a metà ottobre.

**VINIFICAZIONE:** fermentazione spontanea in tini di legno di rovere francese. Macerazione: 24 giorni – temperatura 30°C

**AFFINAMENTO:** in barriques da 225 lt e tonneaux da 600 lt di rovere francese per 16 mesi, poi in bottiglia per 20 mesi

**NOTE DEGUSTATIVE:** Colore rosso rubino brillante, al naso offre profumi intriganti di ciliegia e lampone, note floreali di rose rosse e glicine seguiti da pepe nero, cannella e cuoio. Nel finale tabacco. Al palato è complesso con tannini fini ed equilibrati supportati da un'ottima acidità. Finale persistente caratterizzato da una bella sapidità e mineralità.

Maturità dai 4 ai 20 anni.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO:** i nostri vini sono conservati ad una temperatura +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](http://www.podereforte.it)



PETRUCCI  
ORCIA D.O.C.  
ORGANIC  
2010

*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.*

*GRAPE VARIETIES: 100% Sangiovese.*

*ALCOHOL: 14.5 % vol.*

*VITICULTURE: Vineyards planted 7.000 to ca. 10.000 vines per hectare, trained in spalliera and guyot worked entirely biologically and biodynamically, harvested by hand since the third decade of September till half October .*

*VINIFICATION: Spontaneous fermentation in French oak vats.*

*Maceration: 24 days temperature 30°C*

*AGING: in French oak barrels of 225 lt. and Tonneaux of 600 lt. for 16 months , then in bottle for 20 months*

*DISCOVER PETRUCCI: red ruby brilliant colour. To the nose it offers integral aromas of cherry and raspberry, floral notes of red roses and wisteria followed by black pepper, cinnamon, leather at the end tobacco. The taste is complex with fine and balanced tannins supported by a good acidity. Persistent thanks to a good sapidity and minerality. Maturity 4 -20 years.*

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

*We urge to maintain them in the same condition, to bring them to room temperature at least one day before consuming , and to open the bottles 30 minutes prior to serving*



Podere Forte

AZIENDA BIOLOGICA - CERTIFICATO ICEA N. IT BIO ICA B2072

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