



## PETRUCCINO

D.O.C. ORCIA

2007

Nato nel 2002 come fratellino del Petrucci, proveniente dalle viti più giovani, il Petruccino è un vino di bellissimo frutto, succoso, ma di sorprendente struttura. Grazie ai lavori sui suoli e all'invecchiamento, è diventato un vero premier cru, espressione ispirata dei terreni eccellenti di Podere Forte.

**UVAGGIO:** Sangiovese 60%, Merlot 25%, Cabernet sauvignon 15%.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15%.

**NOTE DEGUSTATIVE:** colore rosso intenso, con riflessi porpora. Profumi intensi di marasca, fragolina e violetta, poi di confettura di ciliegie. Note di iris, susino e pietrafocaia che rivelano complessità ed eleganza. Pieno e sapido al palato, con buona mineralità.

**VITICOLTURA:** vigneti piantati a ca. 7.000 ceppi per ettaro, allevati a spalliera e Guyot, lavorati biologicamente e secondo procedimenti di biodinamica, vendemmiati a mano.

**VINIFICAZIONE:** in tini di legno di rovere francese con follatura manuali. Macerazione a 12-15 giorni.

**AFFINAMENTO:** in barriques nuove di rovere francese da 225 lt per 12-14 mesi, in bottiglia per 8 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