



PETRUCCINO

ORCIA D.O.C.

BIOLOGICO

2008

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 continui lavori di miglioramento dei suoli, è diventato un vero simbolo dell'azienda, espressione ispirata dei terreni eccellenti di Podere Forte.

UVAGGIO: Sangiovese 65 %, Cabernet Sauvignon 20 %, Merlot 15%.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%.

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumi intensi di fragola e ciliegia, con florealità di violetta, lavanda, erbe aromatiche e foglie di tè; nel finale avvertiamo cioccolato e vaniglia che rivelano eleganza e complessità. Ottima mineralità. Al palato, che si caratterizza per la grande freschezza, ritornano le piacevoli note fruttate e floreali. Il retrogusto è persistente con note minerali di grafite.

VITICOLTURA: vigneti piantati da 7000 a 10000 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 fermentazioni spontanee; macerazione a 12-15 giorni.

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