



PETRUCCINO
ORCIA D.O.C.
BIOLOGICO
2009

Nato nel 2002 come fratellino del Petrucci, proveniente dalle viti più giovani, il Petruccino è un vino ricco di profumi fruttati, succoso e di sorprendente struttura. Grazie ai continui lavori di miglioramento dei suoli, è divenuto un vero simbolo aziendale, espressione ispirata del “terroir” di Podere Forte.

UVAGGIO: Sangiovese 60%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 10%.

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; vendemmia manuale.

VINIFICAZIONE: in tini di legno di rovere francese con fermentazioni spontanee. Macerazione: 12-14 giorni.

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

NOTE DEGUSTATIVE: caratterizzato da un'ottima maturazione delle uve; si presenta di un colore rosso intenso; al naso si evidenziano note fruttate di ciliegia, mora, confettura di susine. Speziatura dolce di cannella, pepe nero, finale con note dolci di vaniglia. Il palato è morbido e persistente con tannini maturi, dove ritornano le sensazioni fruttate del naso.

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



PETRUCCINO
ORCIA D.O.C.
ORGANIC
2009

Conceived in 2002 as the little brother of the great Petrucci and made from grapes coming from the winery's younger vines, Petruccino is known for its beautiful fruit but also for its surprising structure. As the vines have aged and our work on the soils has enriched the terrain, Petruccino has become a true premier cru, an alternative expression of Sangiovese from the excellent terroir of Podere Forte.

*BLEND: Sangiovese 60%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 10%.
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: 12-14 days.

AGING: in French oak barrels of 225 litres for 12-14, months, then in the bottle for 8 months.

DISCOVER PETRUCCI: characterized by an excellent grapes maturation, you can appreciate its intense and luminous red. Intense perfumes of cherry, blackberry, plum jam.

Sweet spicy notes of cinnamon, black pepper; sweet vanilla hints at the final. On the palate Petruccino is soft, persistent with mature tannins.

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