



PETRUCCINO

ORCIA D.O.C.

BIOLOGICO

2010

Nato nel 2002 come fratellino del Petrucci, proveniente dalle viti più giovani, il Petruccino è un vino ricco di bellissimo frutto, succoso ma di sorprendente struttura. Grazie ai continui lavori di miglioramento dei suoli, è divenuto un vero simbolo aziendale, espressione ispirata dei terreni eccellenti di Podere Forte.

UVAGGIO: Sangiovese 70%, Merlot 30%,

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%.

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: colore rosso rubino.

Naso Fresco di frutti rossi, fragolina, ciliegia, lampone seguiti da erbe aromatiche e spezie nobili alle quali si affianca un finale balsamico di mentuccia ed eucalipto. Al palato è fresco e molto piacevole; al retrogusto riavvertiamo le piacevoli note fruttate del naso. Il finale è lungo e persistente con buona mineralità.

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