



## PETRUCCINO

ORCIA D.O.C.

2011

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:** 70% Sangiovese, 30% Merlot.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15 % vol

**VITICOLTURA:** vigneti piantati da 7.000 a 10.000 ceppi per ettaro, allevati alberello in parete e Guyot, lavorati biologicamente e secondo i principi della biodinamica, vendemmia manuale nella prima decade di settembre per Merlot, a partire dalla terza decade per Sangiovese.

**VINIFICAZIONE:** vinificazione in tini di legno di rovere francese con fermentazione spontanea. Macerazione: 10 – 14 giorni ad una temperatura di 28 – 30°C

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

**NOTE DEGUSTATIVE:** Colore rosso rubino carico, caratterizzato da note fruttate di ciliegia, mora e confetture di frutti rossi, seguite da profumi floreali di viole ed iris. Si avvertono spezie dolci e note minerali di grafite. Palato con buon equilibrio acido tannico, con finale minerale.

Maturità dai 3 ai 10 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)