



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena



LUCA MARONI – 17 DICEMBRE 2014



Podere Forte

## Podere Forte

Agricola Forte Ss

Loc. Petrucci, 13, 53023 Castiglione d'Orcia, SI - tel +39 05778885100 - fax +39 0577888721 - [podereforte@podereforte.it](mailto:podereforte@podereforte.it) - [www.podereforte.it](http://www.podereforte.it) - Responsabili della produzione: Pasquale Forte (Titolare), Cristian Cattaneo (Enologo), Giovanni Mazzoni (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1997 - Vini prodotti: 3 - €24.000 - Ettari: 15 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❏ si - ☺ si - 🇮🇹 no

### IL MIGLIOR VINO

**Guardiavigna 2011** 96  
Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 32

**Sensazioni:** gran dolcezza di frutto con mentosissime e nitide spezie, gran potenza, consistenza eccezionale, gran pastosità di cremosità al tatto come granulosa. L'origine prima nella massa di frutto in confettura che nero e poroso, da esso tramosamente trasuda. La surgiva seconda è il dosaggio viticoloenologico dei suoi componenti imperiosi: un ammontare maestoso ma proporzionato tra sostanze a gusto morbido, le più fluenti e avvolgenti, e la somma di quelle acide e dello strutturante tannino. Armonia, tondità di sapore che la nettezza enologica dell'esecuzione, così sfericamente, così nitidamente dona e così piacevolmente, maestosamente rende. Un gran vino, dai profumi e dalla tinte prima di mora, dalla limpidezza della speziatura di integrità splendente. Chapeau.

**Informazioni:** 🍷 - 📅14/05/14 - 🇪🇺 F - €5.743 - 🍷 Cabernet Franc 60%, Merlot 25%, Petit Verdot 15%,

**Impressioni del produttore:** il calore dell'annata 2011 cresce dolcemente sino ad Agosto, prorompente nella fase finale per donarci un Guardiavigna ricco di succosità, complessità ed eleganza.



Boschi, campi, vigneti ed oliveti si estendono sui 140 ettari del Podere Forte, fra le colline della Val D'Orcia, che abbracciano il monte Amiata a sud di Siena, fra il fiume Orcia e Montalcino. Qui Pasquale Forte ha ricreato il clima di una vecchia fattoria, nella quale si producono vini, olio, farina, miele, spezie e salumi. Tutto il lavoro al podere è condotto seguendo procedimenti rigorosi, coniugando una coltivazione dei campi tradizionale ad una cantina tecnologicamente sofisticata.

### GLI ALTRI VINI

**PETRUCCI 2011** IP: 92  
C: 31 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - €: 3.100 - 🍷: Sangiovese

**PETRUCCINO 2012** IP: 91  
C: 31 - E: 30 - I: 30 - 🍷 - €: 14.000 - 🍷: Sangiovese 70%, Merlot 30%

### Commento Conclusivo

Solo vini di eccezionale levatura analitica e sensoriale da Podere Forte. Costante la ricchezza, la morbidezza, la suadanza e la calibratura del suo limpido rovere, sempre rispettoso nell'amplificare la turgida dolcezza prima del frutto. Così il Petruccino 2012 carezza fragrante col suo aroma di ciliegia nera deliziosamente vanigliato e succoso. Il Petrucci 2011, come un gran Pinot Nero di Borgogna, vista la sua suadente illibatezza espressiva richiama solo bacche di piccoli frutti del bosco avvolte in balsamica glassatura di spezie. E il Guardiavigna 2011, che si rivela fra i migliori rossi in assoluto d'Italia quest'anno. La sua mora nera pulsa fitta, morbida, d'essenza d'aroma purissima come in natura. Un vino di consistenza maestosa eppur di setosa souplesse. Chapeau.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 93 (+4,1%); QQT: 5,95  
Indici complessivi: C: 31,33 - E: 31 - I: 30,66