



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena



GILBERTGAILLARD.COM – LUGLIO 2017



## Podere Forte al Sur Mesure\*\* di Thierry Marx

Parigi, 27 giugno 2017

### PODERE FORTE al Sur Mesure\*\* di Thierry Marx

Podere Forte ha offerto una degustazione verticale di questi tre vini emblematici in occasione della seconda tappa del "Tour Ambassade". Ci saranno 30 tappe in tutto presso i 30 migliori ristoranti al mondo che avranno in seguito il privilegio e la certezza di avere una fornitura di vini dalla qualità rara e dalla produzione molto limitata.

### LA VISIONE DI PASQUALE FORTE

Podere Forte nasce nel 1997 rilevando un'antichissima proprietà "Petruccio" a Castiglione d'Orcia. La visione di Pasquale Forte si sviluppa in un luogo preservato della Toscana (Patrimonio Unesco dal 2004) non lontano dai famosi paesi di Montalcino e Montepulciano.

Ha avuto così il privilegio di avviare una produzione viticola da zero: studio e recupero dei suoli, selezione del materiale vegetale, proiezione ragionata della cantina, etc.



**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena



## **RISPETTO ATTRAVERSO NATURA E TECNOLOGIA AVANZATA**

Una fattoria autosufficiente che segue i principi biodinamici del ciclo chiuso con cereali, vacche Chianine (quelle da cui si ricava la bistecca alla fiorentina), il maiale autoctono Cinta Senese, gli alveari di api, le pecore Suffolk, il pollame... quindi del concime fatto in casa e capace di rispondere alle diverse necessità di ogni appezzamento.

In cantina e nella vigna, la tecnologia più avanzata può garantire la qualità della frutta e migliorare la vita del suolo (trattamenti con drone, mezzi cingolati leggeri, tavolo di selezione con nastro trasportatore dotato di lavaggio continuo, fermentazione degli acini interi per ridurre i tannini insolubili dei semi...).

**AVVENIRE...** Oltre al rosé frizzante Asia a base di Pinot nero, un nuovo progetto di vino effervescente a base di Greco di Tufo dovrebbe arricchire la vita sociale e culturale della zona...





**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

## **SCHEDA TECNICA DELLA TENUTA**

19ha di vigna, 12 in produzione

Ore di lavoro: 1630 h/ha/anno!

Certificati: Bio dal 2008 e biodinamica Demeter dall'annata 2011

Assortimento vitigni: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Pinot nero, Greco di Tufo.

Natura dei suoli: scisti calcarei con roccia più o meno superficiale.

Resa: 25-35 hL/ha a seconda dell'appezzamento

Consulenti esperti: Donato Lanati (enologo), L&C Bourguignon (suoli), Simonit & Sirch (taglia), Prof Attilio Scienza (assortimento vitigni).

## **DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO - PIETANZA**

**PETRUCCINO 2014 Orcia DOC (60% S, 40% M) Bio+Demeter. 15mil bottiglie**

Prodotto da vigne più giovani e suoli più ricchi, è un vino molto piacevole dalla personalità affermata, colore profondo, naso di amarena, rosa rossa, sfondo affumicato, inchiostro di china. In bocca un'apertura ampia, freschezza marcata e un'esplosione di frutta. Abbinamento vino-pietanza: sempre difficile il chorizo nella paella per una spagnola, il vino domina il piatto.

**PETRUCCIO 2008 Bio e 2006 Orcia DOC (100% Sangiovese) 3-4mil bottiglie.**

Grande annata il Petruccio 2008 che porta l'espressione del Sangiovese all'eleganza dei grandi cru di Borgogna. Colore granata, naso floreale con fondo balsamico, bella acidità equilibrata dalla struttura presente, ma armoniosa. Abbinamento vino-pietanza: la raffinatezza del vino e del rombo vanno bene insieme e così come i tannini con la polvere di oliva.

Il 2006 con un naso meno netto, colore più profondo, caldo, di spezie, tabacco, più maschile, che si abbina bene con l'interessante contrasto rombo – sugo di pollame.

**GUARDIAVIGNA 2013 Toscana IGT (44 CF/ 44 M/ 12 PV) Bio + Demeter. 5-6mil bottiglie.**

È il Supertuscan sui migliori appezzamenti della tenuta. L'evoluzione della percentuale di Cabernet Franc a scapito del Cabernet Sauvignon si conferma dal fatto che l'annata preferita sia stata il 2009. Il 2013 esprime un bouquet profondo (cuoio, fungo, prugna fresca), in bocca fresco e balsamico (rosmarino), intenso e concentrato. Abbinamento vino-pietanza: il migliore della serata, la concentrazione e il carattere del vino con il gusto forte dell'agnello nelle diverse cotture è una delizia!



**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

GUARDIAVIGNA 2009 Bio (50 CF/ 46 M/ 4 PV) sanguigno, armonioso, di alloro, inchiostro, più strutturato. Abbinamento vino-pietanza: molto ben riuscito, cipolla caramellata con erbe aromatiche equilibra la concentrazione del vino e ne fa risaltare la freschezza. La ciliegia farcita si sposa con il lato floreale, ricco-balsamico, bella armonia.

GUARDIAVIGNA 2007 (65 M/ 20 CF/ 15 PV) molto espressivo, di tapenade, liquirizia, persistente.

Grazie mille a Giovanni Mazzoni, Dir. Commerciale della tenuta. Isabel Ferran, G&G Italia.

