

BIBENDA

VINI D'ITALIA
GRAPPE E RISTORANTI
L'ORCHESTRA ITALIANA



2015

 **Fondazione Italiana Sommelier**

PODERE FORTE 11 {5}

Loc. Petrucci - 53023 Castiglione d'Orcia SI
Tel. 0577 888510 - Fax 0577 888721
www.podereforte.it - podereforte@podereforte.it

Anno di fondazione: 1997
Proprietà: Pasquale Forte
Fa il vino: Cristian Cattaneo
Bottiglie prodotte: 24.000
Ettari vitati di proprietà: 15 **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione
Come arrivarci: da Siena procedere sulla SS2 in direzione Viterbo, superato il bivio per Montalcino continuare per altri 10 km sino alla diramazione per Castiglione d'Orcia, quindi verso Località Petrucci.

L'azienda di Pasquale Forte è un bel connubio di artigianalità e di scelte produttive che guardano al futuro; quando l'imprenditore ha ricostruito la sua cantina di Castiglione d'Orcia ha strizzato l'occhio alla tradizione – la struttura si sviluppa quasi interamente nel sottosuolo – ma in essa gli strumenti utilizzati sono tra i più sofisticati ed evoluti e consentono di cogliere ogni sfumatura che il terroir d'Orcia trasmette. In vigna il metodo di coltivazione è orientato alla natura per mezzo di una reale agricoltura biologica, da qualche anno a questa parte supportata dalle regole codificate della biodinamica che permette di ottenere un humus vivissimo e sempre rigenerato. Ma le chiacchiere stanno a zero finché non si mette mano al bicchiere, qui anche i più esigenti si sentiranno appagati: i vini uniscono la forza della vicina Montalcino (poco più di 20 km di distanza) ad un'eleganza di classe cristallina. Da non mancare una visita al Borgo di Rocca d'Orcia di cui fa parte l'azienda, coccolandosi con un pranzo presso l'Osteria Perillà, dove vengono proposti piatti rivisitati dell'antica cucina toscana.



ORCIA ROSSO PETRUCCI 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 14,5% | € 95 | Bottiglie: 3.400 | Abbigliato da un manto rubino brillante, progressivamente sfumato ai bordi. Naso lussuoso e al principio d'evoluzione: una matassa di frutti selvatici, prugna, grafite e ancora profumi di torrefazione, pure sensazioni di rosa damascena e cacao. Proverbiale eleganza al gusto, dove sferra tannino perfettamente registrato e una sapidità tartarica che lo rende gustosissimo. Decisamente lunga la persistenza. Ottenuto dalla lavorazione di vigne esposte a Sud/Sud-Ovest, con densità d'impianto di 7.000 ceppi per ettaro. Vinificato in botti di rovere di varia caratura (da 10 a 38 hl). Maturato in barrique di rovere francese per 16 mesi (20% secondo passaggio). Da gustare su bocconcini di cinghiale al ginepro.

GUARDIAVIGNA 2011

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Franc 60%, Merlot 25%, Petit Verdot 15% | Gr. 14,5% | € 80 | Bottiglie: 7.000 | Colore rosso rubino traslucido. Grande raffinatezza per un ventaglio odoroso espresso in limpide note di frutti selvatici, macchia mediterranea, toni di nobile estrazione vegetale, su un delizioso sfondo di spezie dolci. Corpo equilibratissimo che intreccia sinuosa massa fenolica a precisa morbidezza. La chiusura è una sfilza di ritorni aromatici. Persistente. 18 mesi in barrique. Su coscio d'agnello al forno.

ORCIA ROSSO PETRUCCINO 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Sangiovese 70%, Merlot 30% | Gr. 14,5% | € 35 | Bottiglie: 14.000 | Rubino sfumato a bordo calice. Si apre con nette note di lampone, amarene in confettura, rosa e refoli di cacao. Sviluppa corpo pieno e avvolgente sapidità; notevole il ritorno delle sensazioni fruttate. 14 mesi in barrique. Ossobuco alla milanese.

{5} 2014 | ORCIA ROSSO PETRUCCI 2010