

# Podere Forte



“L'antico Podere Petrucci, oggi Podere Forte nasce nel 1997. Una decisione repentina porta Pasquale Forte in Val d'Orcia, luogo ideale in cui ricongiungersi col mondo della sua infanzia. E' così che lui stesso racconta questo incontro: "... fra me, Castiglione e Rocca D'Orcia, fu amore a prima vista. Non appena mi addentrai tra il Borgo e la Rocca, ne fui incantato. Era come se quei muri, quegli squarci di luce, volessero raccontarmi la loro storia, e io rimasi ad ascoltare. Davvero, mi fermai ad ascoltare, e fu lì, già da subito, che fra quei luoghi e me nacque il tacito accordo di collaborare, una sorta di patto, perché nulla andasse perduto e Castiglione e Rocca d'Orcia potessero ritornare al prestigio e allo splendore di un tempo. ..." Capacità e competenze non mancavano, il desiderio di fare bene era chiaro e ben definito: impiantare vigneti esposti su declivi collinari favoriti da condizioni microclimatiche ottimali e scegliere vitigni idonei alle qualità del territorio. La scelta si rivolse naturalmente, soprattutto, al Sangiovese ma anche a vitigni internazionali, di sicura affidabilità, non solo per i risultati, ma anche per la loro idoneità con le peculiarità del terroir. La gamma dei vini proposti, quindi, è alquanto variegata

e multiforme, dove l'Orcia DOC Rosso Petrucci, da sole uve Sangiovese, esprime la propria purezza, con il vitigno unico e celebrativo del territorio, da un naso e da un palato che ne esaltano i notevoli pregi. Dal colore rosso

rubino brillante, al naso il bouquet esalta le note di ciliegia e confettura di lampone, frutta selvatica, note balsamiche e speziate. Al palato è dotato di grande equilibrio e persistenza. Il Guardavigna I.G.T. Toscana Rosso con uve Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot ha un colore rubino intenso, con nuance tendenti al violaceo. Il bouquet presenta speziatura di pepe nero e cannella seguite da note di cioccolato. Ha una trama tannica viva e ben definita che esalta il suo palato. Infine l'Orcia DOC Rosso Petrucci, da Sangiovese e Merlot, esprime il connubio di uve autoctone e alloctone, in un'interpretazione pregevole. Al naso si esprime con sobrie sensazioni di frutti di bosco, ciliegie e macchia mediterranea. Il bouquet è ben orchestrato e persistente.



## PODERE FORTE

Località Petrucci • 53023 Castiglione d'Orcia (SI)

Tel. + 39 0577 8885100 • Fax +39 0577 888721 • [podereforte@podereforte.it](mailto:podereforte@podereforte.it) • [www.podereforte.it](http://www.podereforte.it)

**Possibilità di degustazione e visita in azienda su prenotazione e vendita diretta**