



# slow wine

*guida* 2015

Storie di vita  
vigne, vini in Italia

CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)

## Podere Forte

Località Petrucci, 13  
tel. 0577 8885100  
www.podereforte.it  
podereforte@podereforte.com

---

15 ha - 22.000 bt

---

**VITA** - Pur collocandosi nel gremio gruppo di realtà toscane nate da pura volontà imprenditoriale, senza legami con una tradizione antecedente, l'azienda di Pasquale Forte sta dimostrando una capacità agronomica notevole, dettata certamente dai copiosi investimenti del titolare, ma anche da una non comune dote di comprensione del territorio. Attraverso questi connotati si delinea il profilo di Podere Forte, luogo di ottima viticoltura e di custodia di saperi agricoli fondamentali.

**VIGNE** - Da una proprietà molto estesa si sono isolati circa 15 ettari destinati alla vigna. Un lavoro di studio geologico e microclimatico senza paragoni, che ha condotto a piantare nei punti migliori. La conduzione agronomica è affidata alle pratiche biodinamiche. Oltre all'uso dei preparati, si utilizza compost ottenuto da animali presenti in azienda. Avvicinandosi al ciclo chiuso, si realizza un modello agricolo sostenibile e di rara efficacia.

**VINI** - Vini di carattere moderno, con oculato utilizzo del legno che tende a concentrare speziature e donare volume. Punto di riferimento per la denominazione, l'**Orcia Rosso Petrucci 2011** (● 2.000 bt; 67 €) presenta un profilo aromatico di spezia dolce unita a un frutto scuro e profondo. La bocca si connota per una materia articolata e avvolgente. Un leggero esubero alcolico ne frena il pieno sviluppo. L'**Orcia Rosso Petrucino 2012** (● 10.000 bt; 30 €) ha carattere più immediato sia nei profumi, dove cogliamo cenni floreali e balsamici, sia al gusto, dotato di dinamica succosa e sufficiente nerbo acido. Il **Guardavigna 2011** (● cabernet franc, petit verdot, merlot; 12.000 bt; 59 €) offre sensazioni vegetali al naso.

---

**CONCIMI** compost, preparati biodinamici, sovescio, humus

---

**FITOFARMACI** rame e zolfo

---

**DISERBO** meccanico

---

**LIEVITI** indigeni

---

**UVE** 100% di proprietà

---

**CERTIFICAZIONE** biodinamica, biologica

---