



Podere Forte

Castiglione d'Orcia · Italia

CORFIERO

I.G.T TOSCANA

“

Iniziazione all'Arte del buon bere dei vini di Podere Forte.

”



UVAGGIO: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot (sino alla vendemmia 2020), Sangiovese.

SUPERFICIE: 2.0 ha

SUOLI: Scisto calcareo fessurabile, con presenza di argille nei primi 60 cm

ALTITUDINE: 420 - 480 m. s.l.m. **ESPOSIZIONE:** sud - ovest

VITICOLTURA: 6.250 - 7.800 ceppi per ettaro sono allevati ad alberello, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

VENDEMMIA: i frutti sono raccolti in piccole cassette da 15 Kg. Segue una rigorosa selezione manuale del grappolo e una selezione ottica degli acini.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazioni spontanee in botti di rovere francese tra 26 - 28° C. La macerazione si sviluppa tra 12 e 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene in barrique e tonneau di rovere francese, dove il vino affina per 16 - 18 mesi prima dell'assemblaggio. Seguono 6-8 mesi di affinamento in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°C