



Podere Forte

Castiglione d'Orcia · Italia

PETRUCCI ANFITEATRO

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

“

Dal suo palcoscenico naturale seduce con eleganza soffusa.

”



UVAGGIO: Sangiovese 100%

SUPERFICIE: 2,4 ha

SUOLI: Scisto fessurabile verticale, con mix di argille nei primi 30cm.

ALTTUDINE: 460 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud - ovest

VITICOLTURA: 7.800ceppi per ettaro, 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 un tino di rovere francese, vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce sino a 32 giorni.

Affinamento in botti di rovere francese per 20 - 24 mesi. Fermentazione malolattica spontanea, seguono minimo 24 mesi in bottiglia.

Contiene solfiti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°/16°

FORMATI: 0,75lt. - 1,5lt. - 3lt.