



Podere Forte

Castiglione d'Orcia · Italia

PETRUCCI MELO

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

“

È il vino dei Cesari, sontuoso, aristocratico, elegante e sinuoso.

”



UVAGGIO: Sangiovese 100%

SUPERFICIE: 1,0 ha

SUOLI: Scisto fessurabile affiorante, con presenza di argille.

ALTITUDINE: 525 - 541 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud - ovest

VITICOLTURA: 6.250 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 un tino di rovere francese, vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce sino a 35 giorni. Affinamento in botti di rovere francese, per 22 - 24 mesi. Fermentazione malolattica spontanea, seguono minimo 24 mesi in bottiglia.

Contiene solfiti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°/16°

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