



# Podere Forte

Castiglione d'Orcia · Italia

## PETRUCCINO

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

“

*Messaggero del cuore autentico della Toscana: il Sangiovese.*

”



**UVAGGIO:** Sangiovese 100%

**SUPERFICIE:** 5,0 ha

**SUOLI:** Scisto fessurabile con presenza di argilla

**ALTITUDINE:** 420 - 500 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** ovest / sud - ovest

**VITICOLTURA:** 6.250 - 7.800 ceppi per ettaro, allevati ad alberello secondo 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. Malolattica in botti di rovere francese, dove l'affinamento prosegue per i seguenti 14 mesi prima dell'assemblaggio. Seguono 6 - 8 mesi in bottiglia.

**Contiene Solfiti**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15°/16°

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