



Podere Forte

Castiglione d'Orcia · Italia

VILLAGGIO

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

“

In questo vino è racchiusa tutta l'energia della Biodinamica, rispettosa dei nostri suoli viventi.

”



UVAGGIO: Sangiovese 100%

Villaggio proviene dai nostri vigneti più giovani.

VITICOLTURA: Vigneti piantumati con densità tra 6250 e 7800 ceppi per ettaro. Allevati ad alberello in parete seguendo le pratiche biologiche e biodinamiche.

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 - 16 mesi prima dell'assemblaggio. Seguono 6-8 mesi in bottiglia.

Contiene solfiti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°/16°

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