



# Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Italia

## GUARDIAVIGNA

IGT TOSCANA Biologico Biodinamico

“

*Favola di un grande vino di Toscana.*

”



**UVAGGIO:** Cabernet Franc 100%

**SUPERFICIE:** 1,0 ha

**SUOLI:** scisto fessurabile affiorante, con presenza di argille.

**ALTTUDINE:** 510 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 tonneau e barrique per 18 - 20 mesi. Fermentazione malolattica spontanea, seguono 18 - 24 mesi in bottiglia.

**Contiene solfiti**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15°/16°

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