



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Italia

AMATHA'

BRUT ROSE' - METODO CLASSICO

“

Dal nome del monte sacro agli Etruschi: l'Amiata, che domina la Val d'Orcia e che aiuta, con la sua escursione termica, a mantenere una freschezza piacevole nelle calde notti d'estate.

”



UVAGGIO: Sangiovese 100%

SUPERFICIE: 1 ha

SUOLI: calco-scisto fessurabile con argille e limo nei primi 60 - 70 cm

ALTITUDINE: 460 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: nord / nord - est

VITICOLTURA: 6.250 - 7.800 ceppi 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.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Alla leggera pressatura dei grappoli, segue la fermentazione spontanea in vasche d'acciaio dove prosegue l'affinamento sulle fecce fini per 6 - 8 mesi. Il tiraggio è effettuato con lieviti aziendali. L'affinamento in bottiglia prosegue per 36 mesi sui lieviti.

Contiene solfiti

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.9 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 3 °C

FORMATI: 0,75lt