

PETRUCCINO

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

"Petruccino ha spiccato il volo.

Si afferma tra i grandi vini come un'anima libera che percorre il proprio cammino.

È messaggero del cuore autentico della Toscana: il Sangiovese."

Pasquale Forte

SANGIOVESE 100%

SUPERFICIE: 7,0 ha

SUOLI: Scisto fessurabile con presenza di argilla

ALTITUDINE: 430 m slm.

ESPOSIZIONE: ovest / sud - ovest

VITICOLTURA: 7.000 - 10.000 ceppi per ettaro, allevati ad alberello secondo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °/16°

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

BOTTIGLIE PRODOTTE

2016 n. 12.549

2017 n. 7.625

PERSONALITÀ: Audace

Dal color rosso rubino, luminoso e profondo, Petruccino è corteggiatore audace. Le spezie e le erbe aromatiche insieme all'avvolgente gusto di note fresche, conducono un messaggio dal finale balsamico.

NOTE DEGUSTATIVE: La personalità audace si riflette nelle sfumature di rubino che descrivono il carattere di questo vino dall'anima libera. La grande complessità è contenuta nelle note di ciliegia, marmellata di fragole e note speziate di pepe, seguite da erbe aromatiche, liquirizia, foglie di tabacco dal finale balsamico. Un potenziale unico che solo la linea del tempo potrà valorizzare ancora meglio. Tannini setosi rimandano ad una bella acidità avvolgendo il palato con note sapide e persistenti.

