

PETRUCCI ANFITEATRO

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

“Dal suo palcoscenico naturale, seduce con finezza ed eleganza soffusa. Ti avvolge con freschezza agrumata, speziata e unica; nel desiderio di unirsi nel suo incanto.”

Pasquale Forte”



SANGIOVESE 100%

SUPERFICIE: 2,4 ha

SUOLI: Scisto fessurabile verticale, con mix di argille nei primi 30 cm

ALTITUDINE: 432 - 482 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: ovest / sud – ovest

VITICOLTURA: 7.800 ceppi per ettaro, allevati ad alberello, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

VINIFICAZIONE: vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce sino a 32 giorni, in tini di rovere. Affinamento in botti di rovere francese, per 20 - 24 mesi. Fermentazione malolattica spontanea, seguono 36 mesi in bottiglia.

Contiene solfiti

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°/16°

FORMATO 0.75lt – 1.5 lt

BOTTIGLIE PRODOTTE

2015 n. 2.514

2016 n. 4.978

2017 n. 2547

PERSONALITÀ: Sensuale

Ricco di un fascino senza tempo, ama dialogare e raccontare la sua storia. È un vino sensuale, che seduce per la morbidezza come una carezza di velluto che abbraccia il palato.

NOTE DEGUSTATIVE: Dal palcoscenico naturale, dove il suolo è espressione di eccellenza ed eleganza, nasce Petrucci Anfiteatro. L'intensità del color porpora seduce con profumi di ciliegia, fiori di viola, note di cardamomo, cumino e goudron.

Sapidità e persistenza sottolineano il tannino setoso ed elegante, un'esaltazione del palato avvolgente ed equilibrato.