

PETRUCCI MELO

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

*“È il vino dei Cesari, sontuoso, aristocratico, elegante e sinuoso. Ti affascina con il suo profumo lieve di petali di rosa e ti attrae nel suo gorgo rubino, lucente in tutta la sua potenza.”
Pasquale Forte”*



SANGIOVESE 100%

SUPERFICIE: 0,9 ha

SUOLI: Scisto fessurabile affiorante, con presenza di argille.

ALTITUDINE: 525 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.

VINIFICAZIONE: fermentazioni spontanee un tino di rovere francese, vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce sino a 35 giorni.

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°

FORMATI: 0,75lt. - 1,5lt. – 3lt.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2015 n. 2.584

2016 n. 2.615

2017 n. 2.158

PERSONALITÀ: Il vino dall'anima Saggia

È un monolite di eleganza e finezza, profondità e intensità; un'esaltazione di antiche memorie de luogo in cui nasce.

NOTE DEGUSTATIVE: Un rosso rubino dall'anima saggia e dalla personalità signorile, esaltazione di tutti i sensi. Inebria con profumi di frutti rossi, note di erbe aromatiche e pepe nero, che conducono verso un finale fresco e balsamico. Un tannino fine e persistente accompagna la bella sapidità e mineralità alla ricerca dell'essenza del gusto.