

# PETRUCCINO 2017

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

*“Messaggero del cuore autentico della Toscana: il Sangiovese.”*



**UVAGGIO:** 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.

**VENDEMMIA:** i frutti sono raccolti in piccole cassette da 15 Kg. Segue una rigorosa selezione manuale del grappolo e degli acini.

**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.

---

**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.

**ANNATA: 2017, il Calore.**

Questa stagione rimarrà negli annali per il grande calore, ma la gestione meticolosa dei vigneti ha garantito l'estrema qualità della raccolta.

Tra agosto e settembre, una risposta naturale arriva di sorpresa e succede qualcosa di unico. Per la prima volta, la vendemmia anima i vigneti con un mese di anticipo. In cantina sfilano le uve che regolarmente proseguono il loro viaggio verso la vinificazione e l'affinamento.