Podere Forte Petrucci Anfiteatro

Toscane - Italië

De wijn Petrucci werd voor het eerst gemaakt in 2001 en is de "grand Cru", het symbool van Podere Forte, met de maximale uitdrukking van de bedrijfsfilosofie, die door middel van liefdespassie en nauwgezette zorg een productie van de hoogste kwaliteit nastreeft. Deze wijn wordt exclusief gemaakt van de beste cru's. De wijngaard van Anfiteatro werd aangelegd in 2008, op een van de beste percelen van het landgoed dankzij zijn unieke pedologische en klimaatkenmerk. De bodem bestaat uit verticale splijtbare schalie met mix van klei op de eerste 30cm op een oppervlakte van 2,4 hectare. Per hectare zijn er 7.800 wijnranken aangeplant, biologisch beheerd volgens de biodynamische principes. Er wordt met de hand geoogst, hectare per hectare, in meerdere rondes, waarbij alleen de perfect gerijpte druiven geplukt worden. Na een zorgvuldige handmatige selectie volgt een optische selectie van elke druif afzonderlijk. Het sap ondergaat een spontane vergisting in Frans eiken vaten bij een temperatuur tussen 27 - 30 ° C en wordt gevinifieerd als een aparte cru. Het contact met de schillen duurt tot 32 dagen. De malolactische gisting gebeurt in Frans eikenhouten barriques van 225-228 liter en in tonneaux van 600 liter, waarin de wijn zo'n 18 a 20 maanden rijpt. Nadat de wijn is gebotteld blijven de flessen nog minimaal 12 maanden rusten in de kelders voor ze verkocht worden.



Proefnotitie

Ietwat rokerig en mineraal in de aanzet, maar tegelijkertijd heel soepel en open. Aroma's van fijne rozen, gepaard met spanning en elegantie. Waarna er wat rondeur op het middenpalet komt.

Drinken bij

Bospaddenstoelen risotto, lamsrack, hertenfilet of Bistecca alla Fiorentina.

Houdbaarheid

Tot tien jaar na de oogst.

Druivenrassen

Sangiovese

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd



Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl