

Podere 414

# BADILANTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana

**Zona produttiva** Magliano in Toscana (GR)

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Tipologia del terreno** In parte sabbiosi e leggeri, in parte argillosi e ricchi di scheletro.

**Vinificazione** La vinificazione avviene, con metodologia tradizionale, in moderne vasche di cemento termocondizionate, lieviti autoctoni (pied de cuve), prolungati tempi di macerazione sulle bucce (15-18 giorni) a temperature controllate di 27-29 °C. L'estrazione dei polifenoli è ottenuta tramite frequenti rimontaggi alternati a délestages manuali (tecnica che favorisce l'estrazione dei componenti presenti negli acini d'uva).

**Invecchiamento** Il vino viene affinato all'interno di vasche di cemento e tonneaux di rovere da 5 hl.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Al naso si esprime su lunghezze d'onda fruttate, con rimandi ad aromi speziati, il tutto su pregevoli nuance di legno.

**Sapore** Al palato si rivela di media struttura, rotondo, dai tannini fini e sottili, di buona piacevolezza gustativa a nobilitare la beva.

**Abbinamenti** Ottimo sia con primi che secondi piatti a base di carne. Da provare anche con i risotti, dà il meglio di sé con il fagiolo in salmi alla Toscana.



MAGLIANO IN TOSCANA / TOSCANA

PODERE  
**414**

 ANNO DI FONDAZIONE | 1998

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI (enologo)  
SIMONE CASTELLI (enotecnico)

 VITIGNI | SANGIOVESE, GRECHETTO,  
TREBBIANO, COLORINO,  
CILIEGIOLO, SYRAH, ALICANTE

