

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.

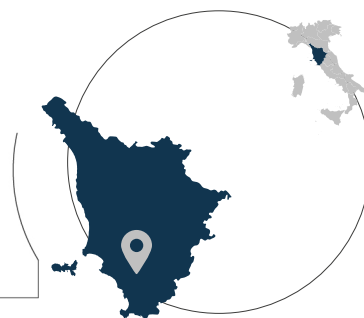
NOTE ORGANOLETTICHE

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 fagiano 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

