

Podere 414

COSTA OVEST

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Magliano in Toscana (GR), in un vigneto di circa 1 ha a 215/230 metri s.l.m. esposto a ovest.

Vitigno 100% Grechetto

Tipologia del terreno Argilloso, ricco di scheletro.

Vinificazione Uve raccolte manualmente, collocate in cella fino al raggiungimento di una temperatura prossima ai 10°C quindi pressate. Fermentazione condotta a basse temperature utilizzando lieviti selezionati.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato.

Profumo Profumo caratterizzato da aromi floreali e di frutta a polpa gialla.

Sapore Al palato mostra struttura, complessità e persistenza, mantenendo comunque una buona bevibilità.

Abbinamenti Essendo un bianco versatile si presta ad essere abbinato per concordanza con piatti a base di pesce o carne in grado di sostenerne le caratteristiche e la personalità.



MAGLIANO IN TOSCANA / TOSCANA



PODERE
414



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



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



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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI