

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.

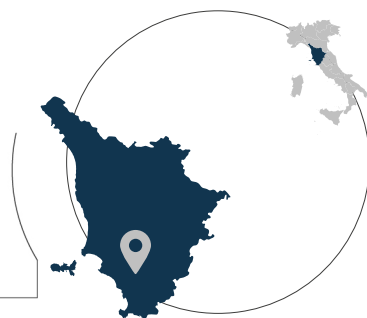
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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,  
CILIEGIOLO, SYRAH, ALICANTE

