



PODERE 414

Schede tecniche

PODERE
414

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

Podere 414

TREBBIANO TOSCANO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Magliano in Toscana (GR)

Vitigno 100% Trebbiano

Vinificazione Macerazione e inizio fermentazione in cemento.
Completamento fermentazione in legno nuovo.

Invecchiamento Matura in legno (tonneaux da 5 hl) periodo nel quale è
allevato sulle fecce fini per circa 7-8 mesi con batonnages settimanali,
affinamento in bottiglia 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato intenso.

Profumo Al naso emergono aromi floreali e di frutta a polpa gialla, note
legnose.

Sapore Al palato mostra struttura, complessità e persistenza, questo tipo di
vino si avvantaggia di lunghi affinamenti in bottiglia.

Abbinamenti Essendo un bianco strutturato si presta ad essere abbinato per
concordanza con piatti a base di pesce, carne e formaggi in grado di
sostenere le caratteristiche e la personalità, ottimo con pasta cacio e pepe.



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

Podere 414

FLOWER POWER

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Magliano in Toscana (GR)

Vitigno 100% Sangiovese

Vinificazione Spremitura soffice di uve diraslate che hanno subito un brevissimo contatto sulle bucce.

Invecchiamento Breve sosta in vasche di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa tenue.

Profumo Al naso è delicato e floreale, con sentori freschi di piccoli frutti rossi e nuance minerali.

Sapore Al palato è vivace, fresco e fruttato, piacevolmente sapido.

Abbinamenti Ottimo per l'aperitivo, in accompagnamento a sushi e carpacci di pesce. Perfetto anche con insalate di riso e taglieri misti, dà il meglio di sé con dei canapè mandorla e salmone.



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

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 scheletri.

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 salmì alla Toscana.



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



Podere 414

MORELLINO DI SCANSANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Morellino di Scansano

Zona produttiva Magliano in Toscana (GR)

Vitigno 85% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, Colorino, Alicante, Syrah

Tipologia del terreno Profondo, con substrato roccioso.

Sistema di allevamento Doppio guyot e alberello.

Vinificazione Avviene, con metodologia tradizionale, in moderne vasche di cemento e tinelli tronco conici di legno di piccole dimensioni, lieviti autoctoni (pied de cuve), prolungati tempi di macerazione sulle bucce (15-20 giorni) a temperature di 27-29°C. L'estrazione dei polifenoli è ottenuta tramite frequenti rimontaggi alternati a délestages con interventi esclusivamente manuali. Fra le altre pratiche enologiche sono da includere la macerazione carbonica pre fermentativa su varietà precoci come il Ciliegiolo e appassimento su pianta per le varietà idonee (Alicante).

Invecchiamento Il vino viene maturato in legno per 12 mesi in botti di piccola dimensione (25 hl) e tonneaux da 500 litri in rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Richiami di frutta matura, con note di spezie e legno, derivanti dall'affinamento che si fanno largo dopo qualche minuto.

Sapore All'assaggio è rotondo, con un tannino ben levigato e una freschezza che si avverte al sorso.

Abbinamenti Ottimo con i primi piatti a base di sughi strutturati o di pasta fresca ripiena di carne, è ideale anche con arrosti di manzo.



MAGLIANO IN TOSCANA / TOSCANA



414



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



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



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



Podere 414

VIGNA DEL BERSAGLIERE

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Morellino di Scansano Riserva

Zona produttiva Magliano in Toscana (GR), in una singola parcella di 1,1 ha.

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Profondo, con substrato roccioso.

Vinificazione Vinificazione tradizionale in vasche di cemento termocondizionate. Macerazione sulle bucce tra i 21 e i 28 giorni a temperatura controllata di 27/29°. Frequenti rimontaggi alternati a délestages.

Invecchiamento Affinamento in tonneau di rovere francese da 500L per 36 mesi e successivo riposo in bottiglia per 24 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso, profondo e brillante.

Profumo Al naso emergono gli aromi primari di frutta nera e macchia mediterranea, integrati con ricordi speziati e note legnose.

Sapore Al palato l'attacco è netto, ampio e rotondo, con una fitta trama tannica legata a un'acidità ben bilanciata. Lunga la persistenza finale.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento alla cucina tradizionale toscana, in particolare quella della Maremma.



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