

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.

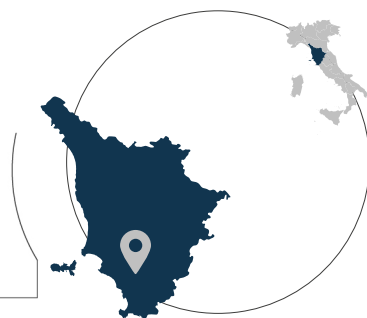
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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,  
CILIEGIOLO, SYRAH, ALICANTE

