

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