

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.

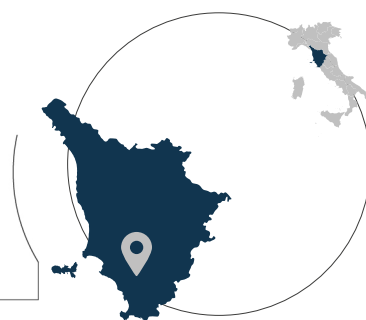
NOTE ORGANOLETTICHE

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,
CILIEGIOLO, SYRAH, ALICANTE

