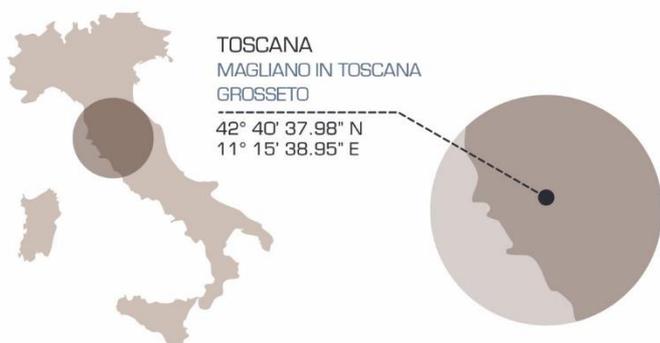


PODERE 414
MAGLIANO IN TOSCANA / TOSCANA
SANGIOVESE BADILANTE
**PODERE
414**

TOSCANA
MAGLIANO IN TOSCANA
GROSSETO
42° 40' 37.98" N
11° 15' 38.95" E

**ANNO DI
FONDAZIONE**
 1998

VITIGNI
 SANGIOVESE / COLORINO
 CILIEGIOLO / SIRAH
 ALCANTE

**ESTENSIONE
TERRITORIO**
 15 Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO**
 100.000

VITIGNO

Sangiovese

BOTTIGLIE PRODOTTE

Circa 28.000

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

TIPOLOGIA TERRENO

Argilloso e ricco di scheletro

VINIFICAZIONE

 Cemento con prolungati
 tempi di macerazione sulle
 bucce (15-18 giorni) a
 temperature controllate di
 27-29°C

AFFINAMENTO

Cemento e legno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice ha un colore rosso rubino profondo. Il naso è dominato da aromi che dalla frutta rossa virano verso lo speziato, da cui emerge anche un tocco legnoso, derivante dall'affinamento. Al palato è di medio corpo, rotondo, con una trama tannica ben lavorata. Termina con un finale mediamente persistente.

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.


Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com