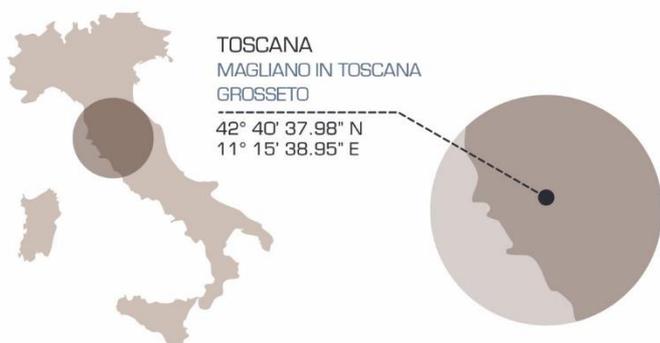


PODERE 414

MAGLIANO IN TOSCANA / TOSCANA

TREBBIANO TOSCANO

PODERE  
414



TOSCANA  
MAGLIANO IN TOSCANA  
GROSSETO

42° 40' 37.98" N  
11° 15' 38.95" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
1998



VITIGNI  
SANGIOVESE / COLORINO  
CILIEGIOLIO / SIRAH  
Alicante



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
15 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
100.000

**VITIGNO**

Trebbiano toscano

**BOTTIGLIE PRODOTTE**

Circa 4.000

**GRADAZIONE  
ALCOLICA**

13%

**TIPOLOGIA TERRENO**

Argilloso

**VINIFICAZIONE**

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

**AFFINAMENTO**

Tonneaux

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10/12°

**NOTE DEGUSTATIVE**

Giallo dorato intenso, profumo caratterizzato da aromi floreali e di frutta a polpa gialla che si integrano armoniosamente con note legnose. Al palato mostra struttura, complessità e persistenza, questo tipo di vino si avvantaggia di lunghi affinamenti in bottiglia.

**ABBINAMENTI**

Grazie alla sua struttura si presta ad essere abbinato per concordanza con piatti a base di pesce o carne in grado di sostenerne le caratteristiche e la personalità



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com