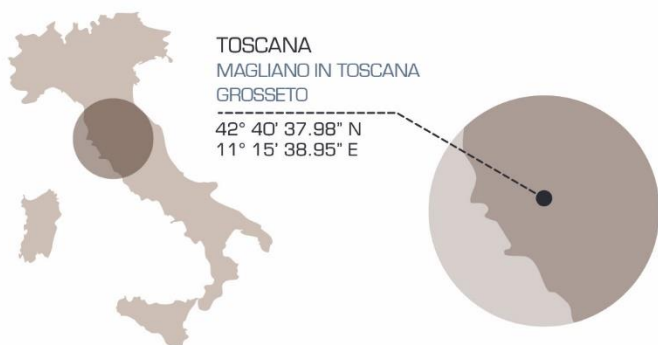


PODERE 414
MAGLIANO IN TOSCANA / TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO
PODERE **414**



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



ANNO DI FONDAZIONE
1998



VITIGNI
SANGIOVESE / COLORINO
CILIEGIOLA / SIRAH
ALICANTE



ESTENSIONE TERRITORIO
15 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
100.000

VITIGNO

85% Sangiovese, 15% ciliegiolo, alicante, syrah, colorino

BOTTIGLIE PRODOTTE

Circa 65.000

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

TIPOLOGIA TERRENO

Profondo, con substrato roccioso

VINIFICAZIONE

Cemento e legno.
Macerazione per 15-20 giorni alla temperatura di 27-29 °C

AFFINAMENTO

Legno per 12 mesi in botti di piccola dimensione (25 hl) e tonneau da 5 hl

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino intenso e profondo, profumo caratterizzato da aromi primari di frutta rossa che si integrano con percezioni secondarie di tono speziato, discreto il complemento della nota legnosa. Al palato mostra ampiezza e rotondità conferita dalla docilità dei tannini, in bocca è netto e vivace grazie ad una sostenuta acidità.

ABBINAMENTI

Ottimo con i primi piatti a base di sughi strutturati o di pasta fresca ripiena di carne, è ideale anche con arrostiti di manzo. Dà il meglio di sé con dei tubi con fegato di coniglio.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com