

Podere 414, Magliano (Toscane)

Aleatico Passito IGT

Viticulteur Podere 414
Région Toscane
Degré 12.5% vol.
Cépages 100% Aleatico

Vinification

Les raisins déjà légèrement secs sont récoltés à la main puis stockés environ 50 jours dans une pièce fraîche et bien aérée jusqu'à ce qu'ils soient entièrement secs. Ils sont ensuite mis à fermenter dans une cuve en acier puis élevés pendant 24 mois dans des fûts de 110 litres au toastage moyen à fort.

Notre note de dégustation

L'Aleatico Passito possède une couleur rouge grenat profonde. Au nez, il développe d'agréables arômes de rose, d'abricots secs et de baies noires mûres. Quelques notes boisées épicées viennent compléter la bouche et la rendent très harmonieuse. Un vin doux d'une grande élégance, avec un bon potentiel de garde.



Podere 414

La Maremme est un territoire situé au sud-ouest de la Toscane, le long de la côte. Les vins de cette région sont connus depuis très longtemps. Simone Castelli fait partie des stars parmi les vigneron de la Maremme. Avec son épouse Mara, il continue à diriger avec succès le domaine de son célèbre père Maurizio. Il a réalisé son rêve sur un domaine de plus de 30 hectares de surface cultivée. Aujourd'hui, ce domaine est géré selon des principes biodynamiques. Le bâtiment rouge du Podere 414 se voit de très loin. Simone Castelli y gère un petit vignoble ancien de 11 hectares au total, avec, outre le Sangiovese, des cépages locaux comme l'alicante, le cilieggiolo, le colorino et le syrah. Son superbe vin, le Morellino di Scansano DOCG, qui porte le numéro cadastral 414 comme le domaine, qui lui fut attribué dans les années 60 lors de la réforme agraire, est élaboré avec ces cépages.



Convient avec

