WEIBELWEINE



Podere 414, Magliano (Toscane)

Badilante Toscana IGT

Millésime	2024
Viticulteur	Podere 414
Région	Toscane
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

Macération à température contrôlée de 27-28 °C pendant 15 à 20 jours dans des cuves en béton modernes. L'élevage se fait ensuite pendant 12 mois en tonneaux de 500 litres.

Notre note de dégustation

Le Badilante Toscana présente une robe rouge rubis. Son nez se distingue par une fraîcheur extraordinaire ainsi que par des notes de fruits rouges associées à de subtiles touches épicées. En bouche, il est particulièrement agréable avec des tanins soyeux et une acidité équilibrée. Avec son corps moyennement charpenté et son caractère harmonieux, ce vin est parfait pour une consommation quotidienne.

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 vignerons 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 ciliegiolo, 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

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch