WEIBELWEINE



Podere 414, Magliano (Toscane)

Morellino di Scansano DOCG

Millésime	2024
Viticulteur	Podere 414
Région	Toscane
Degré	13.5% vol.
Cépages	85% Sangiovese, 5% Ciliegiolo, 5% Colorino, 3% Alicante, 2% Syrah

Vinification

La cuvaison dure de 15 à 20 jours à une température d'environ 28 °C. L'élevage est effectué à 75 pour cent en barriques de 225 litres et 25 pour cent en tonneaux de 500 litres.

Notre note de dégustation

Simone Castelli produit un Morellino di Scansano puissant et plein. Il possède une robe d'un rouge rubis intense et exhale un parfum de fruits mûrs. Finale épicée sur une légère note vanillée. Un vin typique de la Maremme, d'une profondeur impressionnante et tout en finesse.

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