

Podere 414, Magliano (Toskana)

Aleatico Passito IGT

Produzent	Podere 414
Region	Toskana
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Traubensorten	100% Aleatico

Vinifikation

Die schon leicht angetrockneten Trauben werden von Hand gelesen und danach in einem kühlen, gutbelüfteten Raum während etwa 50 Tagen gelagert, bis sie schliesslich vollumfänglich ausgetrocknet sind. Die anschliessende Gärung findet in einem Stahltank statt. Zum Schluss wird der Wein während 24 Monaten in mittel bis stark gerösteten 110 Liter grossen Fässern ausgebaut.

Unsere Degustationsnotiz

Der Aleatico Passito verfügt über eine tief granatrote Farbe. In der Nase duftet er herrlich nach Rosen, getrockneten Aprikosen sowie reifen schwarzen Beeren. Im Gaumen entfalten sich ausserdem leicht würzige Holzaromen, welche dem Wein zusätzliche Harmonie verleihen. Ein lagerfähiger Süsswein von grosser Eleganz.



Podere 414

Im Südwesten der Toskana, entlang der Küste, befindet sich die Maremma. Längst geniessen die Weine dieser Region grösste Anerkennung. Als einer der Stars unter den Winzern der Maremma darf sich Simone Castelli bezeichnen. Er führt mit seiner Frau Mara das Weingut seines berühmten Vaters Maurizio mit grossem Erfolg weiter. Dieser verwirklichte seinen Traum von einem eigenen Landgut auf rund 30 Hektar Anbaufläche. Heute wird diese Fläche nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet. Schon von weitem erblickt man das leuchtend rote Gebäude der Podere 414. Simone Castelli bewirtschaftet dort einen kleinen alten Weinberg mit insgesamt 11 Hektar Rebfläche, der neben Sangiovese lokale Sorten wie Alicante, Ciliegiolo, Colorino und Syrah trägt. Aus diesen Rebsorten entsteht sein wichtigster Wein, der Morellino di Scansano DOCG, der wie das Weingut die Katasternummer 414 trägt, das dieses bei der Landreform in den sechziger Jahren erhalten hatte.



Passend zu

