

Podere 414, Magliano (Toskana)

## Badilante Toscana IGT



Jahrgang	2016
Produzent	Podere 414
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14% vol.
Rebsorten	100% Sangiovese

### Vinifikation

Temperaturkontrollierte Maischengärung während 15 bis 20 Tagen in modernen Betontanks bei 27-28°C. Die anschließende Reifung erfolgt für 12 Monate in sogenannten Tonnaux zu 500 Litern.

### Unsere Degustationsnotiz

Der Badilante Toscana IGT verfügt über eine rubinrote Farbe. Er duftet wunderbar frisch nach roten Früchten, in Verbindung mit leicht würzigen Komponenten. Am Gaumen überaus gefällig, mit saftigem Tannin und ausgewogener Säure. Mit seinem mittelschweren Körper und seiner Harmonie ist er der perfekte Wein für den Alltag.

### Passend zu



### 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, Ciliegiole, 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.