

Podere 414, Magliano (Toskana)

Morellino di Scansano DOCG

Jahrgang	2023
Produzent	Podere 414
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	85% Sangiovese, 5% Ciliegiolo, 5% Colorino, 3% Alicante, 2% Syrah

Vinifikation

Die Gärungszeit liegt zwischen 15 und 20 Tagen bei einer Temperatur von ungefähr 28 °C. Der Ausbau erfolgt zu 75 Prozent in Barriques zu 225 Litern und zu 25 Prozent in sogenannten «Tonnaux» zu 500 Litern.

Unsere Degustationsnotiz

Intensiv, sattes Rubinrot. Am Gaumen reife Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen mundfüllender, kraftvoller Auftakt mit angenehmer Würzigkeit und zarten Vanillenoten. Weicher, langanhaltender Abgang.

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

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