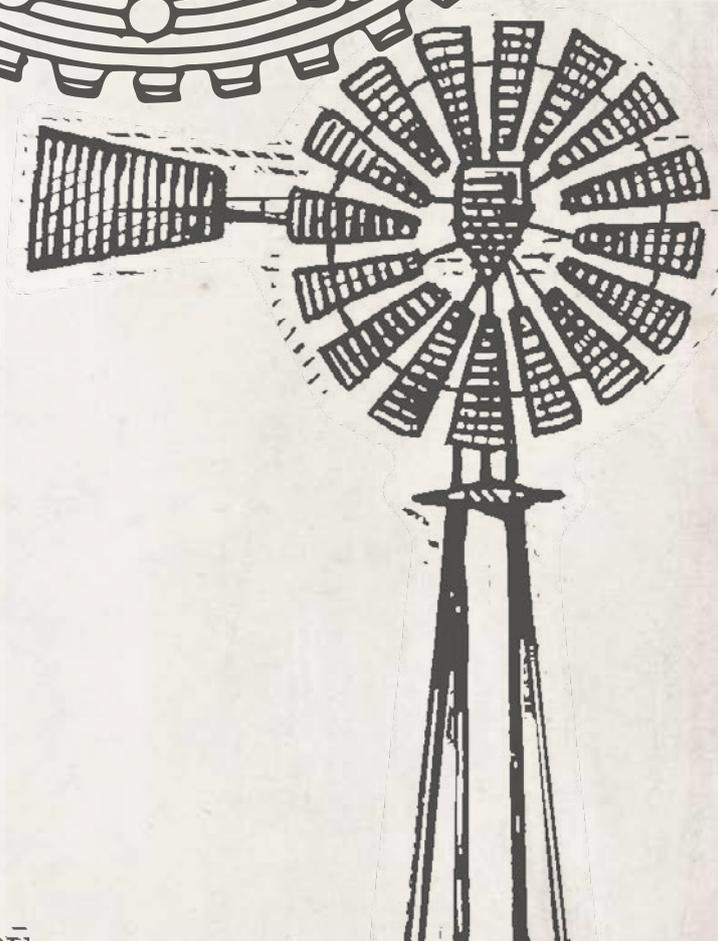


podere

414



Catalogo
2023



Podere 414



Al Podere 414 raramente servono giacca e cravatta, sono molto più utili scarpe grosse e cappello a tesa larga. Non possiamo ancora spiegare con esattezza il “terroir maremmano” perché siamo troppo impegnati a viverlo; sappiamo per certo che il nostro vino è come noi, sicuramente non perfetto ma generoso.

“414” è il numero attribuito al Podere tramite un ufficio del Governo, detto confidenzialmente “Ente Maremma”, durante la riforma agraria del 1960.

Con questa riforma vennero dati in coltivazione a famiglie provenienti da ogni parte di Italia, denominati “assegnatari”, i terreni derivanti da quello che rimaneva delle grosse proprietà latifondiste. Queste famiglie ereditarono un territorio selvaggio ed incontaminato che li obbligò ad una agricoltura difficile, spesso legata alla sussistenza; per questa ragione la Maremma toscana mantiene ancora oggi intatto il suo spirito originario...



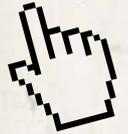
*...In questo territorio conteso fra mare e collina
dal 1998 produciamo i vini del "Podere 414"
seguendo quello che la natura ci suggerisce anno per anno.*



I vini



Morellino di Scansano D.O.C.G.



Flower Power I.G.T. Toscana

Costa Ovest I.G.T. Toscana

Badilante I.G.T. Toscana Sangiovese

Trebbiano Toscano I.G.T. Toscana

Passito Aleatico I.G.T. Toscana

MORELLINO DI SCANSANO 2021

PRESENTAZIONE

DOCG ~ Podere 414

*In questi luoghi senza tempo, anno dopo anno
il sole e il vento plasmano i paesaggi e le persone
in un singolare meccanismo, un magico ingranaggio
che genera un territorio unico nel suo genere: la Maremma.*



MORELLINO DI SCANSANO 2021

SCHEMA TECNICA

DOCG ~ Podere 414



*In questi luoghi senza tempo,
anno dopo anno il sole e il vento
plasmano i paesaggi e le persone
in un singolare meccanismo,
un magico ingranaggio
che genera un territorio
unico nel suo genere:
la Maremma.*



Data vendemmia

Inizio raccolta 15 settembre, fine raccolta il 15 ottobre. Raccolta effettuata manualmente su tutte le uve.



Vigneto

22 ettari in conduzione biologica certificata da ICEA. Tutti i vigneti sono allevati con il criterio delle alte densità di impianto (da 5700 a 6500 ceppi/ha), la forma di allevamento prevalente è il doppio Guyot con alcuni appezzamenti ad alberello.



Uve

85% SANGIOVESE
15% ALTRI VITIGNI A BACCA ROSSA
(Ciliegiolo, Colorino, Alicante, Syrah).



Vinificazione

Metodologia tradizionale, in vasche di cemento termo-condizionate e tinelli tronco conici di legno di piccole dimensioni, per la fermentazione sono impiegati lieviti selezionati, prolungati tempi di macerazione sulle bucce (15-20 giorni) a temperature controllate di 27-29°C. L'estrazione dei polifenoli è ottenuta tramite frequenti rimontaggi alternati a délestages.



Maturazione ed affinamento

Tutto il vino viene passato in legno per 12 mesi in botti di piccola dimensione (25 hl) e tonneaux da 500 l. in rovere francese.



Imbottigliamento

MAGGIO 2023
98.000 BOTTIGLIE



Longevità

Superiore a 10 anni.



Dati analitici

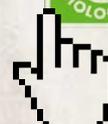
ALCOOL.....14,5
ACIDITÀ TOTALE 5,45 G/L
ESTRATTO NETTO 32 G/L
ZUCCHERI 0,5 G/L



Analisi organolettica

Rosso rubino intenso e profondo, profumo caratterizzato da aromi primari di frutta rossa che si integrano con percezioni di spezia, discreto il complemento della nota legnosa. Al palato è netto, ampio e rotondo comunque vivace grazie ad una acidità bilanciata. Si tratta di un vino "gastronomico" adatto ad accompagnare nel migliore dei modi la cucina della tradizione toscana ed in particolare della Maremma.

SCARICA IL CERTIFICATO



MORELLINO DI SCANSANO 2021

STILL LIFE

DOCG ~ Podere 414



COSTA OVEST

PRESENTAZIONE

IGT Toscana ~ Grechetto Toscano, 2022

*Dall'intuito di Maurizio Castelli
nasce questo vino prodotto da uve "grechetto":
coltivate in un vigneto sul Monte Bottigli, un "forteto"
noto ai locali per la sua natura selvaggia ed impenetrabile.
Maturano affacciate sul panorama dell'arcipelago toscano,
incarnando la doppia vocazione collinare e marittima
della nostra terra. Un bianco originale e "trasversale"*



COSTA OVEST

IGT Toscana ~ Grechetto Toscano, 2022

SCHEMA TECNICA



Dall'intuito di Maurizio Castelli

nasce questo vino prodotto da uve "grechetto": coltivate in un vigneto sul Monte Bottigli, un "forteto" noto ai locali per la sua natura selvaggia ed impenetrabile.

Maturano affacciate sul panorama dell'arcipelago toscano, incarnando la doppia vocazione collinare e marittima della nostra terra.

Un bianco originale e "trasversale"



Data vendemmia

La raccolta precede di pochi giorni i primi tagli del sangiovese, il 9 settembre 2022.



Imbottigliamento

FEBBRAIO 2023
6.500 BOTTIGLIE



Vigneto

Il vigneto della estensione di circa 1 ha è allevato con il criterio delle alte densità di impianto (da 6000 ceppi/ha) e la forma di allevamento è il Guyot doppio. I terreni hanno una esposizione est-ovest su una pendenza notevole, sono argillosi e molto ricchi di scheletro, l'altitudine delle vigne è di circa 215-230 mt. s.l.m.



Analisi organolettica

Giallo dorato, profumo caratterizzato da aromi floreali e di frutta a polpa gialla. Al palato mostra struttura, complessità e persistenza, mantenendo comunque una buona bevibilità. Essendo un bianco versatile si presta ad essere abbinato per concordanza con piatti a base di pesce o carne in grado di sostenerne le caratteristiche e la personalità.



Uve

100% Grechetto.



Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente, collocate in cella fino al raggiungimento di una temperatura prossima ai 10°C quindi pressate, la fermentazione è condotta a basse temperature utilizzando lieviti selezionati.



SCARICA IL CERTIFICATO



COSTA OVEST

STILL LIFE

IGT Toscana ~ Grechetto Toscano, 2022



Flower Power

PRESENTAZIONE

IGT ~ Toscana Rosato, 2022

Il nome "Flower Power" è mutuato da una espressione del poeta Allen Ginsberg che coniò questo termine nel 1965 in riferimento alla "contro cultura hippy" degli anni sessanta. La sua caratteristica è quindi la semplicità e immediatezza di beva.

Questo rosato trova il suo "habitat naturale" come di "vino da piscina" o in accompagnamento ad una grigliata fra amici, è una possibile alternativa ad altre bevande per qualsiasi occasione quotidiana e informale.

Realizzato con uve provenienti da agricoltura biologica.



IN TOSCANA - GROSSETO - ITALIA



Flower Power

IGT ~ Toscana Rosato, 2022

SCHEDA TECNICA



Il nome "Flower Power" è mutuato da una espressione del poeta Allen Ginsberg che coniò questo termine nel 1965 in riferimento alla "contro cultura hippy" degli anni sessanta. La sua caratteristica è quindi la semplicità e immediatezza di beva.

Questo rosato trova il suo habitat naturale come di "vino da piscina" o in accompagnamento ad una grigliata fra amici, è una possibile alternativa ad altre bevande per qualsiasi occasione quotidiana e informale.

Questo vino è realizzato con uve provenienti da agricoltura biologica.



Data vendemmia

Corrisponde alle prime raccolte del Sangiovese effettuate a partire dalla prima decade di settembre 2022, precludendo alla vendemmia dei rossi da invecchiamento



Uve

Sangiovese da agricoltura biologica.



Vinificazione

Avviene tramite spremitura soffice di uve intere che hanno subito un brevissimo contatto sulle bucce.



Imbottigliamento

FEBBRAIO 2023

CIRCA 35.000 BOTTIGLIE



Analisi organolettica

Dal classico colore rosa tenue, esprime all'olfatto note di frutta tropicale seguite da toni floreali, in bocca dimostra facilità di beva e piacevolezza. Ideale come aperitivo da solo o in abbinamento a taglieri, piatti freddi, carne bianca, pesce e formaggi; si raccomanda di servire a circa 12 °C.



SCARICA IL CERTIFICATO



Flower Power

IGT ~ Toscana Rosato, 2022

STILL LIFE



TREBBIANO TOSCANO

PRESENTAZIONE

IGT Toscana ~ Trebbiano Toscano, 2021

Il Trebbiano fa parte del patrimonio viticolo toscano, in molte vigne antecedenti agli anni 70 non è difficile distinguere questo tipo di vitigno intervallato a Malvasie e altri biotipi minori; il Podere 414 con il "Trebbiano toscano" intende portare all'attualità con i dovuti aggiornamenti tecnici e di gusto il sapore distintivo originale di queste uve riportando alla memoria i vini che era possibile assaggiare andando per poderi e fattorie del tempo.



podere

TREBBIANO TOSCANO

IGT Toscana ~ Trebbiano Toscano, 2021

SCHEMA TECNICA



Il Trebbiano fa parte del patrimonio viticolo toscano, in molte vigne antecedenti agli anni 70 non è difficile distinguere questo tipo di vitigno intervallato a Malvasie e altri biotipi minori; il Podere 414 con il "Trebbiano toscano" intende portare all'attualità con i dovuti aggiornamenti tecnici e di gusto, il sapore distintivo originale di queste uve riportando alla memoria i vini che era possibile assaggiare andando per poderi e fattorie del tempo.



Data vendemmia

La raccolta inizia talvolta a fine settembre ma più frequentemente nella prima decade di ottobre, trattandosi di un vitigno tardivo la cui destinazione sarà di bianco da invecchiamento.



Longevità

Oltre 10 anni.



Vigneto

Il vigneto della estensione di circa 1 ha è allevato con il criterio delle alte densità di impianto (da 6000 ceppi/ha) e la forma di allevamento è il Guyot doppio. I terreni hanno una esposizione est-ovest e sono argillosi e ricchi di scheletro, l'altitudine delle vigne è di circa 215-230 mt. s.l.m.



Analisi organolettica

Giallo dorato intenso, profumo caratterizzato da aromi floreali e di frutta a polpa gialla, che si integrano armoniosamente con note legnose. Al palato mostra struttura, complessità e persistenza, questo tipo di vino si avvantaggia di lunghi affinamenti in bottiglia. Essendo un bianco strutturato si presta ad essere abbinato per concordanza con piatti a base di pesce, carne e formaggi in grado di sostenere le caratteristiche e la personalità, ottimo con pasta "cacio e pepe".



Uve

100% Trebbiano toscano.



Vinificazione

Con metodologia tradizionale: le uve vengono ammostate con le bucce per una breve macerazione e inizio fermentazione in cemento, completata successivamente in legno nuovo.



Maturazione ed affinamento

Maturato in legno (tonneaux da 5 hl) periodo nel quale è allevato sulle fecce fini per circa 7-8 mesi con batonnages settimanali, affinamento in bottiglia 8 mesi.



Imbottigliamento

GIUGNO 2022

2.400 BOTTIGLIE



SCARICA IL CERTIFICATO



TREBBIANO TOSCANO

STILL LIFE

IGT Toscana ~ Trebbiano Toscano, 2021



BADILANTE

PRESENTAZIONE

I.G.T Toscana Sangiovese, 2021

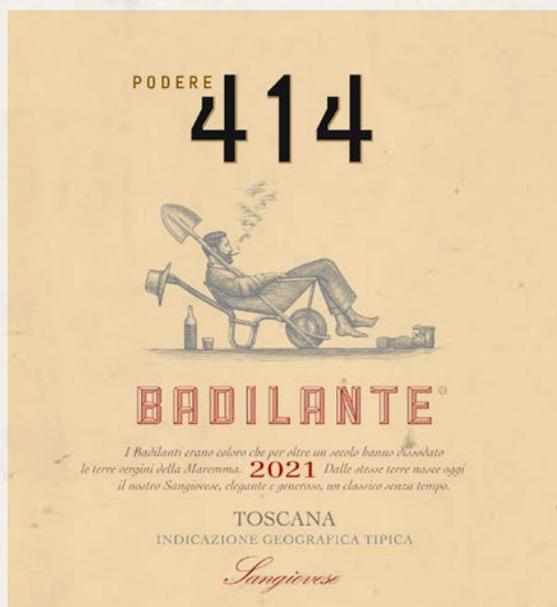
I Badilanti erano coloro che per oltre un secolo hanno dissodato le terre vergini della Maremma. Dalle stesse terre nasce oggi il nostro Sangiovese, elegante e generoso, un classico senza tempo.



BADILANTE

SCHEMA TECNICA

I.G.T Toscana Sangiovese, 2021



I Badilanti erano coloro che per oltre un secolo hanno dissodato le terre vergini della Maremma. Dalle stesse terre nasce oggi il nostro Sangiovese, elegante e generoso, un classico senza tempo.



Data vendemmia

Seconda settimana di settembre 2021.



Imbottigliamento

FEBBRAIO 2023

CIRCA 35.000 BOTTIGLIE



Vigneto

I vigneti sono allevati con il criterio delle alte densità di impianto (5700 / 6500 ceppi per ha), la forma di allevamento prevalente è il doppio Guyot, i terreni sono in parte sabbiosi e leggeri, in parte argillosi e ricchi di scheletro, l'altitudine media delle vigne è di 230 mt. s.l.m. L'eterogeneità dei terreni fa contare in azienda almeno 3 tipologie principali.



Longevità

5 anni



Analisi organolettica

Rosso rubino brillante, profumo caratterizzato da aromi fruttati che si integrano con percezioni speziate e officinali. Al palato mostra media struttura, eleganza e rotondità conferita dalla docilità dei tannini.



Uve

SANGIOVESE



Vinificazione

Metodologia tradizionale, in moderne vasche di cemento termo-condizionate, prolungati tempi di macerazione sulle bucce (15-18 giorni) a temperature controllate di 27-29°C. L'estrazione dei polifenoli è ottenuta tramite frequenti rimontaggi alternati a délestages manuali.



Maturazione ed affinamento

Il vino viene affinato prevalentemente in vasche di cemento.



SCARICA IL CERTIFICATO



BADILANTE

STILL LIFE

I.G.T Toscana Sangiovese, 2021



ALEATICO PASSITO

I.G.T Toscana

PRESENTAZIONE

*Prodotto in piccolissima quantità,
meno di 500 bottiglie, con il 100% di uve aleatico.*

Concepito con piacere per dare piacere, libero da ogni schema.

Un blend delle migliori annate di produzione, ideale come vino da meditazione.

Molto piacevoli i classici abbinamenti con cioccolato o formaggi stagionati.

*Ogni singola bottiglia, dal design originale ed elegante,
è numerata e sigillata con ceralacca,
distribuita in cofanetto di legno.*



ALEATICO PASSITO

I.G.T Toscana

SCHEMA TECNICA



*Prodotto in piccolissima quantità,
meno di 500 bottiglie, con il 100% di uve aleatico.*

*Concepito con piacere per dare piacere, libero da ogni schema.
Un blend delle migliori annate di produzione,
ideale come vino da meditazione.*

Molto piacevoli i classici abbinamenti con cioccolato o formaggi stagionati.

*Ogni singola bottiglia, dal design originale ed elegante,
è numerata e sigillata con ceralacca, distribuita in cofanetto di legno.*



Vigneto

0,5 ettari in conduzione biologica certificata. Il vigneto è allevato con il criterio delle alte densità di impianto (circa 6500 ceppi/ha), la forma di allevamento è il doppio Guyot. Da questa superficie si ricavano in media 300/350 lt di vino finito all'anno.



Uve

100% ALEATICO



Vinificazione

La media delle vendemmie avviene intorno alla fine di settembre successivamente alla maggior parte del Sangiovese. Le uve, già leggermente appassite sulla pianta vengono raccolte, selezionate manualmente e completano l'appassimento in un locale fresco e ventilato. Il periodo di appassimento si protrae dai 40 ai 50 giorni dopo di che le uve vengono diraspate ed avviate alla prima parte della fermentazione che avviene in acciaio, il completamento fino all'arresto naturale avviene in caratelli di legno (110 l) nuovi con grado di tostatura medio o medio-forte.



Imbottigliamento

A partire dai 24 mesi di invecchiamento. Vengono valutate solo le migliori partite delle diverse vendemmie di questo vino e successivamente all'assemblaggio avviene l'imbottigliamento, solitamente nel mese di dicembre. Circa 500 bottiglie da 0,5 l.



Longevità

OLTRE 10 ANNI



Dati analitici

ALCOOL 12,5% VOL.
ZUCCHERI RESIDUI 180 G/L.



Analisi organolettica

Il colore è rosso granato intenso, profumo è caratterizzato da aromi primari di rosa, albicocca essiccata e frutta nera matura che si integrano con percezioni secondarie di tono speziato; importante il complemento della nota legnosa necessario per armonizzare l'esuberanza olfattiva. Al palato mostra carattere, grande consistenza e personalità, molto gradevole dato il residuo zuccherino bilanciato dalla naturale acidità mantenuta dalla vinificazione e dall'assemblaggio. Ideale come vino da meditazione o in abbinamento con formaggi stagionati.



SCARICA IL CERTIFICATO



ALEATICO PASSITO

I.G.T Toscana

STILL LIFE





podere 414

VINERIA DI CAMPAGNA

CIL CINQUINO

La nostra vineria stagionale di campagna, proprio tra le mura del podere 414.

Votata alle degustazioni, negozio e punto di incontro per le visite. Tra le salette di degustazione si conservano le annate migliori e la catena delle vasche in cemento con la quale iniziamo la produzione.

Il bancone esterno fronte cantina, sotto il pergolato, è il punto di ritrovo e di incontro tra lo staff e gli ospiti: qui si racconta la vendemmia e la produzione, si assaggiano i vini del catalogo e anche qualche specialità.

Siete sempre i benvenuti, ma ricordate che il nostro primo impegno e priorità sono in cantina: vi preghiamo di fare riferimento agli orari e prenotare per tempo cosicché potremo accogliervi al meglio.





Morellino di Scansano
podere

414

podere414.it  

Zona Maiano Lavacchio n°10, Magliano in Toscana, Grosseto, ITALY

info@podere414.it

 0564 507818  339 2640081