



Podere 414 – Maremma / Toskana

DAS WEINGUT

Das kleine, familiengeführte Gut Podere 414 liegt im Südwesten der Toskana, in der Maremma.

Es umfasst ca. 49 ha von denen heute ca. 22 ha mit Weinreben bepflanzt sind. Etwa 85% der Rebflächen sind mit Sangiovese bestockt, der Rest mit Cilieggiolo, Alicante, Colorino und etwas Syrah.

Bei der Namensgebung ging man einen originellen Weg und taufte es auf den Namen „Podere 414“ – die Katasternummer des Anwesens.

DIE MENSCHEN

Seit 1999 bewirtschaften Simone Castelli und seine Frau Mara das kleine Weingut.

Gekauft wurde das Land von Maurizio Castelli, Simones Vater, einen für den italienischen Weinbau sehr wichtigen önologischen Berater. Er war maßgeblich an der Entwicklung der „Supertuscans“ sowie an der Modernisierung Italiens Weinkeller und Weinberge beteiligt.

Schon seit jeher war Maurizio Castellis Traum, einen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb, nach biodynamischen Prinzipien, mit Weinbau, Getreide und Viehzucht zu bewirtschaften.

Diesen Traum erfüllte er sich mit dem Erwerb des 30 ha großen Guts im Jahre 1998.

Heute, 20 Jahre nach Beginn dieses Abenteuers, nimmt sein Morellino einen renommierten Platz in der modernen toskanischen Weinproduktion ein.



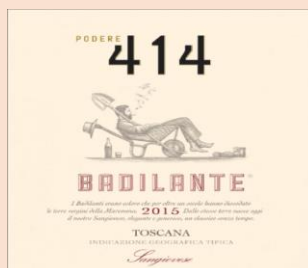
DIE WEINE



Morellino di Scansano DOCG

85% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, Colorino, Alicante und Syrah. **Simone Castellis Topwein**. Charakteristisches Bouquet nach reifen, roten Früchten. Kräftig, würzig, mit vollem Körper, sehr gut integrierter Säure und toller Harmonie.

Seit dem 2015er Jahrgang ist der Wein nun erstmals offiziell **Bio-zertifiziert**.



Badilante IGT

Die Einführung des Zweitweins, dem Badilante aus **100% Sangiovese** mit dem Jahrgang 2015, ist die neueste Kreation von Simone Castelli.

Typische Aromen nach roten Früchten, untermalt mit einer leichten Holznote und angenehmen, würzigen Noten.



Rosato Flower Power IGT

100 % Sangiovese und **Bio zertifiziert**.

Der Name lehnt sich an die Hippiebewegung der 60er Jahre an. Duftend nach weißen Früchten und Blumen. Im Mund sehr angenehm, leicht und harmonisch.



Aleatico Passito IGT

100% Aleatico. Nur ca. 1000 Flaschen und nur in sehr guten Jahrgängen wird dieser außergewöhnliche Süßwein produziert. Die Trauben werden hierfür spät gelesen und für ca. 50-60 Tage getrocknet. Die besten Selektionen kommen für min. 24 Monate in Holzfässer aus französischer Eiche. Zudem werden hierfür verschiedene Jahrgänge zusammen verschnitten.

„Auf der Suche nach Qualitätssteigerung und somit einer besseren Positionierung der eher für Billigwein abgestempelten Appellation Morellino di Scansano DOCG, geht das Podere 414 neue Wege“

- Karner Wein Plus -

LINKS

[Zu den Weinen](#)

[Podere 414](#)