

IL PODERONE



DOMANI COME UNA VOLT

IL PODERONE

La Cantina Cooperativa di Terre dell'Etruria IL PODERONE è situata in una delle zone viticole più vocate e fertili ovvero la Maremma Toscana a Magliano (GR). Oggi conta 60 soci produttori e più di 100 ettari vitati autoctoni di Sangiovese, Ansonica, Vermentino e Ciliegiolo.

I nostri viticoltori sono costantemente impegnati nella salvaguardia dell'ambiente e del territorio. Il sistema di produzione in vigna utilizza metodi e mezzi produttivi per ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche nel rispetto dell'ambiente e del prodotto.

Siamo riusciti negli anni a produrre vini cooperativi di qualità, dalle proprietà organolettiche uniche, dai colori ricchi ed intensi: la produzione viene curata in ogni passaggio dall'assistenza in campo, alla raccolta delle uve, eseguita rigorosamente a mano, al trasferimento rapido in cantina e ad un attento controllo in tutte le fasi della vinificazione.

La cantina cooperativa IL PODERONE è riuscita ad affermarsi sui mercati, diventando inoltre un punto di riferimento per il territorio e per la vendita al dettaglio nei 17 punti vendita della Cooperativa Terre dell'Etruria.







60 SOCI CONFERITORI

Passione, esperienza e amore per ambiente e territorio sono i valori che contraddistinguono i nostri soci conferitori



100% MAREMMA TOSCANA

I nostri vini raccontano i profumi e la storia di guesta meravigliosa terra



100 ETTARI VITATI

Vitigni autoctoni coltivati con pratiche rispettose dell'ambiente



2 MARCHI COMMERCIALI

IL PODERONE 7 etichette tra vini bianchi e rossi DOCG e DOC ANTICO BORGO 7 etichette tra vini bianchi e rossi IGT

BRIGLIA Ciliegiolo



BRIGLIA

Ciliegiolo

IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Magliano in Toscana

SUOLO

Collinare, argilloso e calcareo

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Guyot

UVA

100% Ciliegiolo

VINIFICAZIONE

Fermentazione e affinamento in acciaio inox

PRODUZIONE E PACKAGING

Bottiglie in vetro da 750 ml

AREA OF PRODUCTION

Municipalities of Magliano in Toscana

SOIL

Hilly, clay and calcareous

CULTIVATION TECHNIQUE

Guyot

GRAPES

100% Ciliegiolo

VINIFICATION

Fermentation and ageing in stainless steel

PRODUCTION AND PACKAGING

750ml glass bottles

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY ANALYSIS

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO

Fruttato, fresco con note di ciliegia, ribes e lampone

GUSTO

Di ottima struttura, con evidente nota fruttata accompagnata da una lunga persistenza gustativa

COLOUR

Ruby red with violet hues

AROMA

Fruity, fresh with notes of cherry, currant and raspberry

TASTE

Excellent structure, with evident fruity notes accompained by a long persistence



GIOGO Morellino di Scansano



問題

GIOGO Morellino di Scansano





ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Magliano in Toscana Scansano - Gr

SUOLO

Collinare, argilloso e calcareo

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Cordone speronato

UVA

100% Sangiovese (chiamato Morellino)

VINIFICAZIONE

Fermentazione e affinamento in acciaio inox

PRODUZIONE E PACKAGING

Bottiglie in vetro da 750 ml

AREA OF PRODUCTION

Municipalities of Magliano in Toscana Scansano - Gr

SOIL

Hilly, clay and calcareous

CULTIVATION TECHNIQUE

Spurred cordon

GRAPES

100% Sangiovese (called Morellino)

VINIFICATION

Fermentation and ageing in stainless steel

PRODUCTION AND PACKAGING

750ml glass bottles

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY ANALYSIS

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Note spiccatamente fruttate di ciliegia, mora e lampone con sentori speziati e floreali tipici del Sangiovese

GUSTO

Equilibrato e di ottima struttura, con finale lungo e persistente

COLOUR

Intense ruby red

AROMA

Distinctly fruity notes of cherry, blackberry and raspberry with spicy and floral notes typical of Sangiovese

TASTE

Balanced and well-structured. with a long and lingering finish





MARMATO

Vermentino



IGT

ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Magliano in Toscana e Manciano - Gr

SUOLO

Collinare, argilloso e calcareo

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Guyot

UVA

100% Vermentino

VINIFICAZIONE

Fermentazione e affinamento in acciaio inox

PRODUZIONE E PACKAGING

Bottiglie in vetro da 750 ml

AREA OF PRODUCTION

Municipalities of Magliano in Toscana and Manciano – Gr

SOIL

Hilly, clay and calcareous

CULTIVATION TECHNIQUE

Guyot

GRAPES

100% Vermentino

VINIFICATION

Fermentation and ageing in stainless steel

PRODUCTION AND PACKAGING

750ml glass bottles

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY ANALYSIS

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO

Floreale, con note tipiche agrumate e sentori di macchia mediterranea

GUSTO

Fine, elegante con sapidità spiccata e note fresche che accompagnano il finale lungo e persistente

COLOUR

Straw yellow with greenish hues

AROMA

Floral, with notes of citrus and Mediterranean scents

TASTE

Fine, elegant with sapidity and fresh notes accompanying the long and lingering finish



UGOLINO Bolgheri Rosso



UGOLINO Bolgheri Rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Castagneto Carducci (LI)

SUOLO

Sabbioso e limoso

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Cordone speronato

UVA

Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 5%

VINIFICAZIONE

L'affinamento è di 12-14 mesi circa, in carati di rovere francese, al 50% nuovi ed al 50% vecchi di un anno. Segue un ulteriore affinamento 6 mesi in bottiglia

PRODUZIONE E PACKAGING

Bottiglie in vetro da 750 ml

AREA OF PRODUCTION

Castagneto Carducci (LI)

SOIL

Sandy and loamy

CULTIVATION TECHNIQUE

Spurred cordon

GRAPES

Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 5%

VINIFICATION

Refinement of about 12-14 months in oak barrels. Refinement of 6 months in the bottle follows

PRODUCTION AND PACKAGING

750ml glass bottles

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY ANALYSIS

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO ARC

Frutta a bacca rossa molto fresca con note di lampone

GUSTO

Tannini molto morbidi, setosi con trama delicata, in bocca è piacevole con finale lungo e saporito

COLOUR

Intense ruby red with violet hues

AROMA

Very fresh red fruit with hints of raspberry

TASTE

Very soft tannins, silky with delicate structure, pleasant in mouth with long and flavorful lasting





BRUMOSO Vermentino Frizzante



IGT

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Magliano in Toscana - Gr

SUOLO

Collinare, argilloso e calcareo

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Cordone speronato

UVA

100% Uve di Vermentino

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve con illimpidimento a freddo del mosto. la fermentazione avviene a temperatura controllata e bloccata nella fase finale per permettere una seconda rifermentazione in bottiglia

PRODUZIONE E PACKAGING

Bottiglie in vetro da 750 ml

AREA OF PRODUCTION

Municipality of Magliano in Toscana - Gr

SOIL

Hilly, clay and calcareous

CULTIVATION TECHNIQUE

Spurred cordon

GRAPES

100% Vermetino grapes

VINIFICATION

Soft pressing of the grapes with cold clarification of the must, fermentation takes place at a controlled temperature and blocked in the final phase, to allow a second refermentation in the bottle

PRODUCTION AND PACKAGING

750ml glass bottles

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY ANALYSIS

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO

Naso floreale, con sentori di acacia, pepe bianco e pesca bianca

GUSTO

Vino dal gusto fresco e sapido con note tipicamente agrumate. La bollicina fine e persistente contribuisce a rendere il sorso piacevole e rinfrescante

COLOUR

Straw yellow with greenish hues

AROMA

Floral nose, with scents of acacia, white pepper and white peach

TASTE

Wine with a fresh and savory taste with typically citrus notes. The fine and persistent little bubble contributes to making the sip pleasant and refreshing





SBOCCIATO

Rosato

MAREMMA TOSCANA - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Magliano in Toscana - Gr

SUOLO

Collinare, argilloso e calcareo

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Cordone speronato

UVA

100% Uve di Ciliegiolo

VINIFICAZIONE

Fermentazione e affinamento in acciaio inox

PRODUZIONE E PACKAGING

Bottiglie in vetro da 750 ml

AREA OF PRODUCTION

Municipality of Magliano in Toscana - Gr

SOIL

Hilly, clay and calcareous

CULTIVATION TECHNIQUE

Spurred cordon

GRAPES

100% Ciliegiolo grapes

VINIFICATION

Fermentation and ageing in stainless steel

PRODUCTION AND PACKAGING

750ml glass bottles

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY ANALYSIS

COLORE

Rosa cipria carico

PROFUMO

Floreale, con note tipiche fruttate di ciliegia e fragola

GUSTO

Fruttato, elegante con sapidità spiccata e note fresche che accompagnano il finale morbido persistente COLOUR

Deep blush pink

AROMA

Floral, with typical notes fruity cherry and strawberry

TASTE

Fruity, elegant with sapidity and fresh notes accompanying the delicate and lingering finish





TRAMAGLIO







ZONA DI PRODUZIONE

Zone collinari dei comuni di Orbetello e Alberese

SUOLO

Suolo di medio impasto con ottima presenza di argilla e scheletro

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Cordone speronato

UVA

100% clone locale di Ansonica (Inzolia)

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio affinamento in anfora

PRODUZIONE E PACKAGING

Bottiglie in vetro da 750 ml

AREA OF PRODUCTION

Illy areas of the municipalities of Orbetello and Alberese

SOIL

Medium-textured soil with excellent presence of clay and skeleton

CULTIVATION TECHNIQUE

Spurred cordon

GRAPES

100% local clone of Ansonica (Inzolia)

VINIFICATION

Fermentation in steel and refinement in amphora

PRODUCTION AND PACKAGING

750ml glass bottles

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORY ANALYSIS

COLORE

Paglierino carico con riflessi dorati

PROFUMO

Aromi mediterranei, pesche e albicocche

GUSTO

Vino di personalità con leggera aromaticità tipica del vitigno, bocca di ottima complessità e struttura con finale lungo e persistente

COLOUR

Yellow with golden highlights

AROMA

Mediterranean flavors, mature peaches and apricots

TASTE

A wine with personality with slight aroma typical of the grape, a mouth of excellent complexity and structure with long and persistent finish







IL PODERONE



CANTINA IL PODERONE

Loc. Poderone Ca de Frati, Magliano in Toscana (GR) • Tel: +39 0564 59 30 11 • poderone@terretruria.it

www.terretruria.it