

podere casina



rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.

piagge del maiano

58040 istia d'ombrone, grosseto

ITALIA, tel./fax +39 0564 408210

info@poderecasina.com

www.poderecasina.com

## Duemilavini 2009



# podere casina

Piagge del Maiano - 58040 Istia d'Ombrone (GR) - Tel. e Fax 0564 408210  
www.poderecasina.com - info@poderecasina.com

**Anno di fondazione:** 1987

**Proprietà:** Rahel Kimmich e Marcello Pirisi

**Fa il vino:** Emiliano Falsini

**Bottiglie prodotte:** 60.000

**Ettari vitati di proprietà:** 11

**Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Rahel Kimmich

**Come arrivarci:** dalla SS1 Aurelia uscita Grosseto est per Scansano e Istia d'Ombrone.

*In piena Maremma e nel clima caldo di questo aspro territorio nasce una piccola azienda con 11 ettari di vigneto. Fu acquistata nel 1987 dalla coppia Marcello Pirisi e Rahel Kimmich. Nelle loro terre producono esclusivamente Sangiovese e Syrah che, in Toscana, sembra abbia trovato una nuova patria d'elezione. Rahel Kimmich, artista nella vita, si prende cura dell'immagine aziendale mentre Marcello Pirisi segue la produzione. Buono l'esordio nella nostra Guida. A convincere sono sia il Syrah in purezza, di significativo equilibrio gustativo, che l'altro Igt di nome Aione, un Sangiovese molto ancorato al territorio. Semplice ma gustoso il Morellino.*

### SYRAH 2006



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Syrah 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 1.200 - Bel punto di rubino con sfumature porpora ai bordi. Lentamente si riconoscono il legno di cedro, la vaniglia, il chiodo di garofano, l'anice stellato. Equilibrato ed elegante al gusto. Morbidezza e asse fresco-tannico si spalleggiano vicendevolmente. Un anno in barrique e sei mesi in vetro. Coniglio al rosmarino.

### AIONE 2006



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 95%, Syrah 5% - **Gr.** 13,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 4.200 - Rubino spinto. Sentori molto varietali aprono l'olfattiva: prugna, muschio, terra bagnata, frutti di rovo. Fresco e dal tannino aguzzo, dal carattere marremmano. Chiude pulito e appagante. In barrique per 12 mesi. Cappone con i ceci.

### MORELLINO DI SCANSANO 2007



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 90%, Syrah 10% - **Gr.** 13% - **€** 10 - **Bottiglie:** 40.000 - Porpora scuro. Molto fresco all'olfatto, quasi vinoso: fruttato di ciliegia, lampone, fragola e melograno. La morbidezza ha il sopravvento sulle componenti dure del vino. Piacevole e caldo il finale. Otto mesi in acciaio. Abbacchio alla cacciatora.