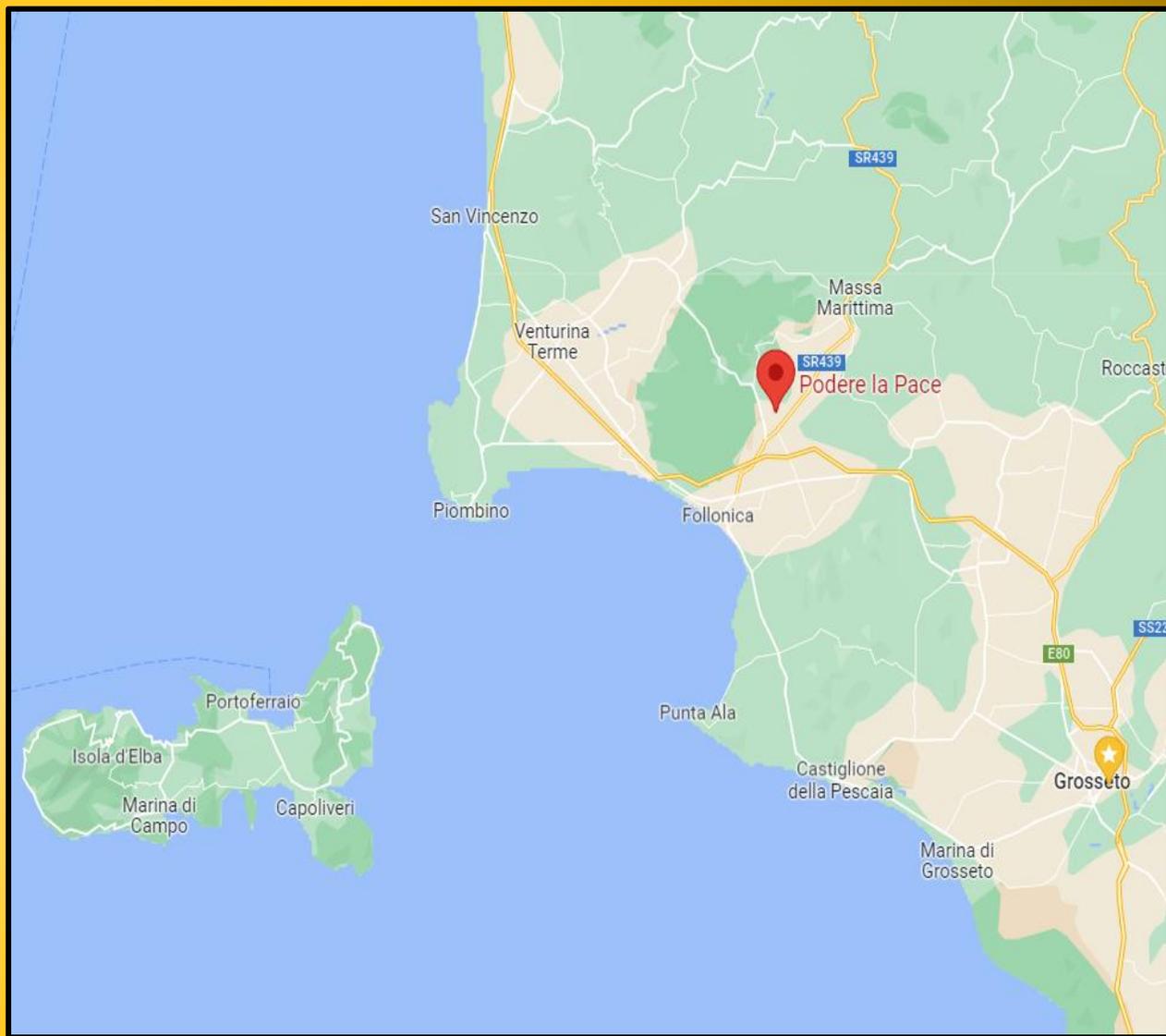


LA
PA
CE



Creatività, qualità e trasparenza sin dalle radici.

Il vigneto di Podere La Pace è tanto una scoperta quanto una creazione. Il fazzoletto di sette ettari su cui sorge si colloca in un angolo incontaminato di paesaggio bucolico, circondato dalla macchia mediterranea e da ulivi nodosi, in grembo alle Colline Metallifere di Massa Marittima e di fronte allo splendido golfo di Follonica.

Il vino viene qui apprezzato come nutrimento per l'anima, un punto d'incontro tra Uomo e Natura da condividere con persone d'ogni dove per il loro benessere complessivo.



www.poderelapace.com





PRIMA VIOLA 2023



Colore paglierino acceso con riflessi verdognoli; cristallino. Il profumo deciso è caratterizzato da note che evocano il mare, sentori fruttati di albicocca, ananas e mela golden, oltre a cenni di fiori d'arancio, acacia e gelsomino.

Il sapore è ricco ma elegante. All'attacco risulta morbido, con una progressione articolata e vibrante. Il finale è piacevole e caratterizzato da un'ottima lunghezza.



Denominazione:

DOC Maremma
Toscana Bianco

Vitigni:

Viognier, Chardonnay

Tipologia di terreno:

Calcareo-argilloso

Sistema di allevamento:

Guyot

Sesto d'impianto:

2,20 m x 0,78 m

Densità d'impianto:

5.800 piante/ha

Anno d'impianto:

2011

Lavorazione in vigna ed in cantina:

Manuale, conforme alle normative sul biologico

Selezione delle uve:

In vigna con raccolta manuale in cassette

Fermentazione:

In barrique da 225 L su fecce nobili

Affinamento:

in cemento dal 50% delle uve ed in barrique da 225 L dal restante 50%

Gradazione alcolica:

14%



NINA 2022



Colore paglierino carico con riflessi verdognolo-dorati. Il profumo ampio, persistente ed armonico si esprime con una sinfonia di fiori, dal limone alla lavanda, mugugno e richiami di acacia. Si avvertono anche arancia candita, albicocca e cenni di menta e salvia.

Al sapore si presenta morbido e spesso, fresco, articolato, con un finale lungo. L'aroma di bocca è floreale e balsamico con richiami speziati.



Denominazione:

DOC Maremma
Toscana Viognier

Vitigni:

100% Viognier

Tipologia di terreno:

Calcareo-argilloso

Sistema di allevamento:

Guyot

Sesto d'impianto:

2,20 m x 0,78 m

Densità d'impianto:

5.800 piante/ha

Anno d'impianto:

2011

Lavorazione in vigna ed in cantina:

Manuale, conforme alle normative sul biologico

Selezione delle uve:

In vigna con raccolta manuale in cassette

Fermentazione:

In barrique da 225 L su fecce nobili

Affinamento:

10 mesi in barrique da 225 L su fecce nobili

Gradazione alcolica:

14%



PITTORESCO

2019

Rubino intenso con riflessi di corallo violacei. Il profumo è intenso e persistente, complesso. Si avvertono le spezie, in particolare vaniglia, cocco, caffè e cacao, oltre a note balsamiche che ricordano l'eucalipto e le erbe aromatiche. Non mancano le note fruttate caratterizzate dai frutti di bosco.

Il sapore elegante ed armonico si rivela dall'attacco morbido, attraverso una progressione articolata, e con finale lungo e trama tannica setosa. L'aroma di bocca è speziato, balsamico, e fruttato in equilibrio con la composizione del profumo.



Denominazione:
DOC Maremma Toscana Rosso

Vitigni:
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Tipologia di terreno:
Calcereo-argilloso

Sistema di allevamento:
Guyot

Sesto d'impianto:
2,20 m x 0,78 m

Densità d'impianto:
5.800 piante/ha

Anno d'impianto:
2011

Lavorazione in vigna ed in cantina:
Manuale, conforme alle normative sul biologico

Selezione delle uve:
In vigna con raccolta manuale in cassette

Fermentazione:
In vasche di cemento a temperatura controllata con fermentazione spontanea

Affinamento:
8 mesi in cemento dal 50% delle uve ed in barrique da 225 L dal restante 50%; in seguito almeno 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:
14,5%



SILVANO

2019

Colore rosso rubino fitto, quasi impenetrabile. Il suo bouquet elegante alterna note di fiori rossi a sfumature di frutta rossa matura e agrumi profumati.

Un corpo medio-pieno e tannini morbidi ma prominenti rendono il palato studente e ricco. Il sorso corrisponde al naso nella trama complessa e levigata, sfociando in un finale composto ed equilibrato con eccellente persistenza aromatica.

Si tratta di un vino con una lunga ed importante prospettiva evolutiva.



Denominazione:
DOC Maremma Toscana Rosso

Vitigni:
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Tipologia di terreno:
Calcereo-argilloso

Sistema di allevamento:
Guyot

Sesto d'impianto:
2,20 m x 0,78 m

Densità d'impianto:
5.800 piante/ha

Anno d'impianto:
2011

Lavorazione in vigna ed in cantina:
Manuale, conforme alle normative sul biologico

Selezione delle uve:
In vigna con raccolta manuale in cassette

Fermentazione:
In vasche di cemento a temperatura controllata con fermentazione spontanea

Affinamento:
12 mesi in barrique da 225 L; in seguito 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:
14,5%



MERLOT

2016

Denso e brillante rosso acceso. Il naso sprigiona uno sfarzoso bouquet di zucchero filato, caramello e crema pasticceria su un letto di frutti scuri come prugna e ciliegie molto mature. Le note boisé e di vaniglia s'integrano finemente con la frutta.

La bocca è sontuosa ed ampia; grassezza ed un tannino levigato e fine segnano la trama complessa. Al gusto spicca la frutta rossa matura; intrecciandosi armoniosamente con la componente acida, rende la persistenza piacevole ed avvolgente. L'equilibrio lungo l'asse legno-frutto dona maestosa lunghezza.



Denominazione:
DOC Maremma Toscana Merlot

Vitigni:
100% Merlot

Tipologia di terreno:
Calcereo-argilloso

Sistema di allevamento:
Guyot

Sesto d'impianto:
2,20 m x 0,78 m

Densità d'impianto:
5.800 piante/ha

Anno d'impianto:
2011

Lavorazione in vigna ed in cantina:
Manuale, conforme alle normative sul biologico

Selezione delle uve:
In vigna con raccolta manuale in cassette

Fermentazione:
In vasche di cemento a temperatura controllata con fermentazione spontanea

Affinamento:
16 mesi in barrique da 225 L ed in un tino di rovere da 20 hL; in seguito 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:
14,5%



CABERNET FRANC

2019

Sfavillante ed intenso rosso. È caratterizzato da una vibrante complessità aromatica: le note di piccoli frutti scuri si alternano a sensazioni di spezie, polvere di cacao e caffè tostato. Il tutto è adornato da fini note boisé.

Frutta rossa matura e spezie accompagnate a delicate note floreali definiscono la bocca. Al palato si presenta ricco ed avvolgente, con tannini fitti e setosi; esibisce grande tensione gustativa e lunga persistenza organolettica. Ne risulta un vino elegante e potente adatto a lunghi invecchiamenti.



Denominazione:
DOC Maremma Toscana Cabernet

Vitigni:
100% Cabernet Franc

Tipologia di terreno:
Calcereo-argilloso

Sistema di allevamento:
Guyot

Sesto d'impianto:
2,20 m x 0,78 m

Densità d'impianto:
5.800 piante/ha

Anno d'impianto:
2011

Lavorazione in vigna ed in cantina:
Manuale, conforme alle normative sul biologico

Selezione delle uve:
In vigna con raccolta manuale in cassette

Fermentazione:
In vasche di cemento a temperatura controllata con fermentazione spontanea

Affinamento:
16 mesi in barrique da 225 L ed in un tino di rovere da 20 hL; in seguito 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:
14,5%



Grappa Bianca



Questa grappa è ottenuta dalla distillazione di una selezione delle nostre uve bianche. Conferiamo le vinacce ancora grondanti alla Nannoni, una distilleria artigianale toscana, entro 24 ore dalla pressatura, in modo che se ne possano estrarre tutte le loro complessità aromatiche. La distillazione avviene tramite dei piccoli alambicchi di rame con metodo artigianale discontinuo a vapore.

Di colore trasparente limpido, si presenta intensa e vivace al naso, con note di albicocca e di mandorla. Il bouquet intenso e fruttato permette il facile riconoscimento dei vitigni di provenienza.

Al palato è molto morbida, calda ed equilibrata con un'ottima complessità aromatica. Offre al retrolfatto un persistente ricordo di sé, confermando le sensazioni olfattive.

Tipologia di prodotto:

Grappa giovane, acquavite di vinaccia italiana, distillata in Italia

Materie prime:

Vinacce selezionate di Viognier e Chardonnay di Podere La Pace lavorate in selezione

Fermentazione:

Fermentazione delle vinacce freschissime, soffici di mosto, effettuate in distilleria con aggiunta di lieviti selezionati, a temperature controllate

Metodo di distillazione:

In selezione, discontinuo artigianale, taglio di testa e coda effettuato ad ogni cotta dal Maestro Distillatore

Impianto:

Calderino a vapore e colonna a basso grado in rame

Affinamento:

No

Temperatura di servizio:

Attorno ai 13 gradi Celsius

Formato bottiglia:

700 ml

Gradazione alcolica:

42%

Produzione annuale:

Circa 400 bottiglie



GRAPPA 36 MESI



Questa grappa è ottenuta dalla distillazione di una selezione delle nostre uve di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Conferiamo le vinacce ancora grondanti alla Nannoni, una distilleria artigianale toscana, entro 24 ore dalla pressatura, in modo che se ne possano estrarre tutte le complessità aromatiche.

La distillazione avviene tramite dei piccoli alambicchi di rame con metodo artigianale discontinuo a vapore. Una volta effettuata la distillazione, la grappa viene messa nelle nostre barrique da 225 litri di rovere francese, dove vi affina per trentasei mesi.

Si presenta d'una vivace sfumatura dorata; il naso, altrettanto ricco, evidenzia vaniglia, miele e noci, oltre a chiari richiami alle uve di provenienza. Elegante ed avvolgente il palato, il suo equilibrio la rende perfetta per terminare il pasto.

Tipologia di prodotto:

Grappa stravecchia, acquavite di vinaccia italiana, distillata in Italia

Materie prime:

Vinacce selezionate di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Fermentazione:

Fermentazione delle vinacce freschissime, soffici di mosto, effettuate in distilleria con aggiunta di lieviti selezionati, a temperature controllate

Metodo di distillazione:

In selezione, discontinuo artigianale, taglio di testa e coda effettuato ad ogni cotta dal Maestro Distillatore

Impianto:

Calderino a vapore e colonna a basso grado in rame

Affinamento:

36 mesi in barrique di rovere francese nuove

Temperatura di servizio:

Attorno ai 17-18 gradi Celsius

Formato bottiglia:

700 ml

Gradazione alcolica:

40%

Produzione annuale:

Circa 600 bottiglie