I nostri vitigni



Podernuovo in continua crescita! Agli impianti "storici" di Sangiovese (6,5 ettari di vigna) si sono da poco affiancati altri 7 ettari di Vermentino.
Il Sangiovese è il re dei vitigni toscani, se ne ricava un vino importante con sentori decisi, adatto ad abbinamenti con carni rosse e formaggi stagionati. Un classico dei tesori della Maremma toscana.
Il Vermentino è un altro classico della zona, il principale vitigno del vino Maremma Toscana DOP. Produce un vino bianco adatto ad abbinamenti di pesce.

I nostri uliveti

Alle originali 500 piante (più che decennali) si sono aggiunti 400 nuovi olivi. Tutti delle varietà Leccino e Frantoio, tipiche della zona, che offrono un olio bilanciato adatto ai più disparati abbinamenti.
L'equilibrio biologico dei nostri vigneti e oliveti è l'obbiettivo per potervi offrire un prodotto salutare ed eccellente.
La storia continua!



Dove siamo

Podernuovo di Maremma
Località Le Pille Snc, Frazione
Poggi del Sasso
Cinigiano GR, Italia
•+39 335 5456696
•info@podernuovodimaremma.it
•PodernuovodiMaremma
•PodernuovodiMaremma

Ci trovi anche ...

Il Ritrovino Di Via Orti 17, Milano
Wine Bar Toscano a Milano
Via Orti, 17 •
MM: Crocetta e Porta Romana



Podernuovo di Maremma

Podernuovo di Maremma

La nostra è una piccola impresa cooperativa agricola. Usiamo sistemi rigorosamente naturali e biologici con l'obbiettivo di produrre solo olio e vino di alta qualità. In un tempo in cui le persone sono sempre più spesso prese dalla frenesia del lavoro quotidiano e dal "business" noi ci siamo impegnati a seguire solo il tempo della natura, delle stagioni e i ritmi di persone in stato di fragilità che la cooperativa ha deciso di adibire a queste attività.
Il nostro è lavoro sociale, fondamento di solidarietà e migliori rapporti tra persone.
L'Azienda Agricola Podernuovo di Maremma è nata da un progetto della Cooperativa Sociale C.R.M. che dal 1985 opera nell'assistenza, per la cura e la riabilitazione di persone anziane, persone diversamente abili con l'obiettivo di migliorare la qualità di vita e promuovendo un'idea di prevenzione come conservazione attiva della salute.



Agricoltura biologica



Le buone intenzioni sono fondamentali, altrettanto lo è la trasparenza. Per questo ci affidiamo a una realtà che possa certificare il risultato del nostro impegno nel rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica. Bioagricert è uno dei maggiori organismi in Italia, il marchio in etichetta garantisce la provenienza bio ai nostri clienti. Dai lavori in campo a quelli di confezionamento del nostro olio e del nostro vino.
L'agricoltura biologica non è abbandonarsi alla natura. E' invece un impegno costante per coniugare il rispetto dell'ambiente con la necessità di produrre, e produrre buon vino e buon olio. L'equilibrio biologico dei nostri vigneti e oliveti è l'obbiettivo per potervi offrire un prodotto salutare ed eccellente.

100% BIO

I nostri prodotti







Magnandré

Montecucco Sangiovese
DOCG
Rosso rubino intenso.
All'olfatto note floreali, fruttate (mora, ciliegia, frutti rossi) e leggera speziatura.
Intenso al gusto, equilibrato e persistente, dotato di una grande freschezza e sapidità.
Metodo di produzione e affinamento:
Fermentazione alcolica spontanea tradizionale per un periodo di circa 15 giorni. Maturazione in botti grandi di rovere per un periodo di 24 mesi.
Affinamento di 6 mesi in bottiglia.
Prodotto biologico certificato

Donanto

Montecucco Sangiovese
DOCG
Rosso rubino intenso.
All'olfatto note floreali, fruttate (mora, ciliegia, frutti rossi) e leggera speziatura.
Intenso al gusto, equilibrato e persistente, dotato di una grande freschezza e sapidità.
Metodo di produzione e affinamento:
Fermentazione alcolica spontanea tradizionale in acciaio. Maturazione in botti grandi di rovere per un periodo di 6 mesi
Affinamento di 6 mesi in bottiglia.
Prodotto biologico certificato

I nostri prodotti







Zio Prete

Vermentino
IGT
Giallo paglierino tendente al dorato.
All'olfatto profumo di agrumi e pesca arricchiti da note erbacee.
Sapore rotondo armonica la chiusura e di buona profondità.
Metodo di produzione e affinamento:
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Prodotto biologico certificato

Rosò

Sangiovese, Ciliegiolo e Alicante
IGT
Rosa corallo molto luminoso.
All'olfatto note fruttate (fragolina, frutti di bosco, melograno e pompelmo rosa).
Delicato al gusto, fresco, leggero e sapido.
Metodo di produzione e affinamento:
Fermentazione alcolica spontanea tradizionale in acciaio.
Prodotto biologico certificato

Olio extravergine di Oliva

Blend: Leccino, Frantoio e Moraiolo
Altitudine impianti: 250 m
Numero di piante: 600
Ettari coltivati: 5
Età media delle piante: 40 anni
Sistema di raccolta: brucatura a mano
Periodo di raccolta: primi di Novembre
Colore: verde con riflessi oro
Profumo: erbaceo con note di carciofo
Sapore: leggermente piccante
Densità: fluidità media
Formati prodotti: 0,50 litri, 3 litri.
Prodotto biologico certificato