PODERE
SAN MICHELE

PODERE SAN MICHELE

« Soixante-dix ans de tradition, de passion et de qualité au cœur de la Toscane »

Dans le cadre magnifique de la Haute Maremme toscane, le Podere San Michele — niché au milieu des vignes et des oliviers qui s'étendent dans la plaine entre l'ancienne Via Aurelia et la mer étincelante de San Vincenzo — raconte une histoire de plus de soixante-dix ans. Une histoire faite de dévouement à la terre, de respect de la tradition et d'amour pour les fruits qu'elle nous offre. Fondée après la Seconde Guerre mondiale comme une petite entreprise familiale, la propriété est aujourd'hui dirigée par la troisième génération, qui perpétue avec fierté les valeurs et les méthodes transmises au fil du temps.

NOS PRODUITS SONT LE RÉSULTAT D'UN ÉQUILIBRE ENTRE NATURE, EXPÉRIENCE ET SAVOIR-FAIRE ARTISANAL.

NOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION DE :

- Vin rouge et vin blanc, vinifiés selon des méthodes traditionnelles et élevés en cave avec soin et patience.
- Grappa Riserva, obtenue à partir de nos marcs sélectionnés.
- Huile d'olive extra vierge, issue de cultivars autochtones et récoltée à la main.

Chaque produit renferme l'identité authentique de notre terre et la passion de ceux qui la cultivent au quotidien. Les vendanges se font toujours à la main, avec la même attention qu'autrefois. Chaque étape de l'élaboration suit les rythmes de la nature, avec des interventions minimales et dans le respect de l'environnement. L'utilisation de techniques agronomiques durables et un travail en cave sans contrainte garantissent un produit authentique, expressif et vivant.

Bienvenue...

PODERE
SAN MICHELE

La Nouvelle Cave et Salle de Dégustation

Née au cœur de la **Côte des Étrusques,** à San Vincenzo, la nouvelle salle de dégustation du **Podere San Michele** a été pensée comme un lieu de rencontre entre vin, culture et convivialité.
Accueillante et raffinée, elle a été conçue pour sublimer chaque nuance de l'expérience sensorielle. Ici, les hôtes peuvent entreprendre un voyage à la découverte de nos vins, expression authentique du terroir et de la passion dont ils sont issus. La chaleur du bois, la lumière naturelle et le soin apporté aux détails créent une atmosphère intime et relaxante, idéale pour déguster, apprendre et partager.
À côté de la salle, un espace extérieur aménagé de canapés et fauteuils confortables invite à s'immerger dans le calme de la campagne, en se laissant envelopper par ses sons, ses parfums et la beauté du paysage.
Chaque verre raconte une histoire : celle de nos vignes, du travail patient en cave et du lien profond avec notre territoire. Les dégustations guidées accompagnent amateurs et curieux à la découverte des arômes, des saveurs et des traditions, offrant une expérience authentique et riche en émotions.
La salle de dégustation n'est pas seulement un espace, mais une invitation à ralentir, à écouter et à savourer le temps, une gorgée après l'autre.

Bienvenue au Podere San Michele, au cœur de la Côte des Étrusques, à San Vincenzo.

PODERE
SAN MICHELE

Notre cave, où la magie transforme le raisin en vin.

2
4
6
8
10
12

Nos cépages et un terroir unique
Syrah et Viognier, Sangiovese et Cabernet Sauvignon

Au Podere San Michele, nous cultivons avec soin et respect les variétés de raisins qui représentent l'essence même de notre production : la Syrah, le Sangiovese, le Viognier et le Cabernet Sauvignon. Tous les cépages sont conduits selon un système de greffage sur porte-greffe sélectionné, une technique qui permet d'associer la résistance du porte-greffe à la qualité supérieure des variétés nobles, améliorant ainsi la santé de la vigne, son rendement et la longévité du vignoble.

PODERE SAN MICHELE

Syrah e Viognier

ÉLÉGANCE ET INTENSITÉ MÉDITERRANÉENNE

Originaires de la Vallée du Rhône, la Syrah et le Viognier ont trouvé au Podere San Michele un terroir idéal. Les vignes greffées s'adaptent parfaitement aux sols caillouteux et bien drainés, bénéficiant d'un microclimat doux marqué par de belles amplitudes thermiques.

CARACTÉRISTIQUES DE LA SYRAH : Grappes de taille moyenne, baies sombres à la peau épaisse et riche en anthocyanes.
PROFIL AROMATIQUE : Notes de poivre noir, fruits des bois, violette et réglisse.
EN CAVE : Le vin de Syrah s'affine en bois, développant du corps, de la structure et de la complexité.

CARACTÉRISTIQUES DU VIOGNIER : Cépage blanc à la peau épaisse, grappe moyenne à petite et compacte.
PROFIL AROMATIQUE : Parfums de fleurs blanches et fruits jaunes, sapide, avec una finale durable.
EN CAVE : Élevage en cuves inox et en bouteille.

Sangiovese

LA VOIX AUTHENTIQUE DE LA TOSCANE

Cépage roi de la région, le Sangiovese est le cœur battant de notre tradition. Grâce au greffage sur un porte-greffe vigoureux et résistant, la vigne développe une plus grande uniformité de croissance et de maturation, garantissant une qualité de raisin constante.

CARACTÉRISTIQUES DU CÉPAGE : Grappe moyenne à grande, baie ovale, peau fine et riche en tannins.
PROFIL AROMATIQUE : Cerise, prune, violette, avec de légères nuances terreuses et épicées.
EN CAVE : Le Sangiovese se prête aux vinifications traditionnelles avec un élevage en grands foudres, pour un vin équilibré, frais et de longue garde.

Cabernet Sauvignon

LA POLYVALENCE NATURELLE

Cépage noir originaire de France, il figure parmi les variétés les plus répandues mais aussi les più souples. Il s'adapte très bien à toutes les conditions climatiques et réussit à maintenir ses caractéristiques organoleptiques en parfaite harmonie avec le terroir.

CARACTÉRISTIQUES DU CÉPAGE : Grappe moyenne à petite, bien compacte, à la peau très résistante, bleu-noir aux reflets violacés.
PROFIL AROMATIQUE : Notes de fruits rouges tels que le cassis, la mûre et la prune.
EN CAVE : On obtient des vins intenses, tant par leur couleur que par leurs tannins, chargés de substances aromatiques.

Grâce à ces cépages, le Podere San Michele obtient des raisins sains, vigoureux et capables d'exprimer au mieux l'identité de notre terroir.

Pour compléter notre gamme de produits

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
Huile de catégorie supérieure obtenue directement des olives de variétés Frantoio, Moraiolo et Leccino du domaine. Les olives sont récoltées à la main durant la première semaine d'octobre et rapidement acheminées au Moulin pour la trituration. L'huile produite est parfumée, douce, légère, aromatique et présente une faible acidité.

GRAPPA RISERVA
Ce distillat est obtenu à partir des MARCS DE RAISINS destinés à la production de nos vins IGT TOSCANA. La matière première, constituée de nos marcs fermentés de première presse, est vieillie 24 mois en fûts de chêne puis en tonneaux. Son goût est intense et équilibré, avec des notes finales légèrement fruitées, des arômes épicés et une touche de vanille.

PODERE SAN MICHELE

Notre Terroir : Passion, Tradition et Histoire

Dégustations et visites de la cave

Il est possible de vivre une expérience authentique, entre histoires de famille, effluves de moût et dégustation de nos produits, à travers des visites de la cave et des dégustations classiques.
La gamme d'expériences personnalisables à vivre au Podere San Michele, grâce à la collaboration avec des chefs à domicile locaux, va des cours de cuisine (cooking classes) et ateliers culinaires (cooking shows) aux apéritifs, dîners, petits-déjeuners d'affaires et grillades, le tout accompagné par les vins et l'huile de notre propre production.

Les foudres de fermentation

PODERE SAN MICHELE

Nos Trésors

PODERE
SAN MICHELE

allodio®

Toscana,

indicazione geografica tipica

allodio®

Toscana

indicazione geografica tipica

Viognier

LA TERRA DOVE CRESCONO LE VITI FU ALLODIO "TERRA LIBERA" CHE, NELL'ANTICO DIRITTO GERMANICO INDICAVA PROPRIETÀ PRIVA DI VINCOLI ED ONERI FEUDALI.

Elisir s.a.s. di Baruzzi Gabriele
Imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola PODERE SAN MICHELE
di Socci - Socci Sabatini - Società Agricola n.c.
SAN VINCENZO - ITALIA
www.poderesanmichele.it

75 cl e PRODOTTO IN ITALIA 12,5%vol

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 mL 349 kJ / 84 kcal		
Grassi totali	<0,5	g/100 mL
- di cui acidi grassi saturi	<0,1	g/100 mL
Carboidrati totali	1,0	g/100 mL
Zuccheri totali	<0,5	g/100 mL
Proteine totali	<0,5	g/100 mL
Sale (come NaCl)	0,01	g/100 mL

RACCOLTA DIFFERENZIATA

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULPHITES

PODERE
SAN MICHELE

PODERE
SAN MICHELE

allodio®

SANGIOVESE

Toscana,

indicazione geografica tipica

allodio®

Toscana

indicazione geografica tipica

SANGIOVESE

LA TERRA DOVE CRESCONO LE VITI FU ALLODIO "TERRA LIBERA" CHE, NELL'ANTICO DIRITTO GERMANICO INDICAVA PROPRIETÀ PRIVA DI VINCOLI ED ONERI FEUDALI.

Elisir s.a.s. di Baruzzi Gabriele
Imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola PODERE SAN MICHELE
di Socci - Socci Sabatini - Società Agricola n.c.
SAN VINCENZO - ITALIA
www.poderesanmichele.it

75 cl e PRODOTTO IN ITALIA 13,5%vol

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 mL 349 kJ / 84 kcal		
Grassi totali	<0,5	g/100 mL
- di cui acidi grassi saturi	<0,1	g/100 mL
Carboidrati totali	1,0	g/100 mL
Zuccheri totali	<0,5	g/100 mL
Proteine totali	<0,5	g/100 mL
Sale (come NaCl)	0,01	g/100 mL

RACCOLTA DIFFERENZIATA

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULPHITES

PODERE
SAN MICHELE

ALATERNO®

SYRAH

Toscana,
indicazione geografica tipica.

PODERE
SAN MICHELE

ALATERNO®
SYRAH
Toscana
indicazione geografica tipica

Elisir s.a.s. di Baruzzi Gabriele
Imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola PODERE SAN MICHELE
di Socci - Socci Sabatini - Società Agricola n.c.
SAN VINCENZO - ITALIA
www.poderesanmichele.it

75 cl ℮ PRODOTTO IN ITALIA 14%vol

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		RACCOLTA DIFFERENZIATA
Valori medi per 100 ml:	340 kJ / 80 kcal	BOTTIGLIA - VETRO
	quantità / unità di misura	TAPPO: SUGHERO (FSC) - ORGANICO
Grassi totali	<0,5 g/100 ml	CAPSULA: ALLUMINIO (CIALUME) - ALLUMINIO
- di cui: acidi grassi saturi	<0,1 g/100 ml	VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE
Carboidrati totali	1,0 g/100 ml	
Zuccheri totali	<0,5 g/100 ml	
Proteine totali	<0,5 g/100 ml	
Sale (come NaCl)	0,01 g/100 ml	

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULPHITES

PODERE
SAN MICHELE

LE CORBE

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

PODERE
SAN MICHELE

LE CORBE

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Elisir s.a.s. di Baruzzi Gabriele
Imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola PODERE SAN MICHELE
di Socci - Socci Sabatini - Società Agricola n.c.
SAN VINCENZO (LI) - ITALIA
www.poderesanmichele.it

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi per 100 ml: 340 kJ / 80 kcal

	Quantità	Unità di misura
Grassi totali	< 0,5	g/100 ml
- di cui: acidi grassi saturi	< 0,1	g/100 ml
Carboidrati totali	1,0	g/100 ml
Zuccheri totali	< 0,5	g/100 ml
Proteine totali	< 0,5	g/100 ml
Sale (come NaCl)	0,01	g/100 ml

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Bottiglia: Vetro (GL71)- VETRO
Tappo: Sughero (FOR 01)-ORGANICO
Capsula: Alluminio (CAL1060)- ALLUMINIO
(Verifica le disposizioni del tuo comune)

75 cl ℮
PRODOTTO IN ITALIA
14% Vol

Contiene solfiti - Contains Sulphites

Olio
Extra Vergine
di Oliva
TOSCANO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

San Vincenzo
TOSCANA - ITALIA
www.poderesanmichele.it

Olio
Extra Vergine
di Oliva
TOSCANO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VALORI NUTRIZIONALI

ITALIA

Azienda Agricola PODERE SAN MICHELE
di Socci - Socci Sabatini Società Agricola n.c.
Via della Caduta n. 3 - San Vincenzo - LI
www.poderesanmichele.it
Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Elisir s.a.s. di Baruzzi Gabriele

PODERE
SAN MICHELE

Grappa

TOSCANA
RISERVA

Elisir s.a.s. di Baruzzi Gabriele

DISTILLATO ED IMBOTTIGLIATO PER CONTO DI
PODERE SAN MICHELE DI SOCCI & SABATINI SNC
LOC. CALDUTA 3/A - 57027 SAN VINCENZO (LI)
DA DISTILLERIA DE.TA - BARBERINO TAVARNELLE
ITALIA - CODICE ACCISA IT005FA001255

lt 0,500 ℮ 43% vol

Des gestes experts :

Certaines choses, nous préférons encore les faire à la main, avec tout le soin nécessaire.

Le cirage des bouchons est une attention délicate et un signe de distinction qui scelle le vin, le protège au fil du temps et confère à la bouteille une élégance intemporelle.

PODERE SAN MICHELE

Agritourisme

Le Podere San Michele est l'endroit idéal pour une courte escapade romantique, des vacances en famille ou un séjour professionnel, mais aussi pour ceux qui ne souhaitent pas laisser leurs animaux de compagnie à la maison, car ils sont ici les bienvenus. Sa situation stratégique permet de profiter pleinement des plages dorées et de la petite ville animée de San Vincenzo, pour ensuite se retirer dans la tranquillité de la campagne environnante.

Notre établissement est équipé pour vous accueillir tout au long de l'année, en vous offrant une expérience authentique au milieu des saveurs, des parfums et des possibilités infinies de cette magnifique région. Un lieu où la tradition viticole s'allie à une hospitalité des plus chaleureuses et à un territoire riche en surprises.
Partez à la découverte d'enchantants **centres historiques** riches d'art et de culture, immergez-vous dans la nature en pratiquant des **sports** en plein air, détendez-vous au son des vagues s'échouant sur la plage, **admirez des panoramas à couper le souffle et des couchers de soleil uniques, et laissez-vous séduire par une grande sélection gastronomique et viticole locale.** Le territoire environnant est un véritable trésor à découvrir, bordé par la Côte des Étrusques.

PODERE SAN MICHELE

La tradition toscana, des lieux uniques

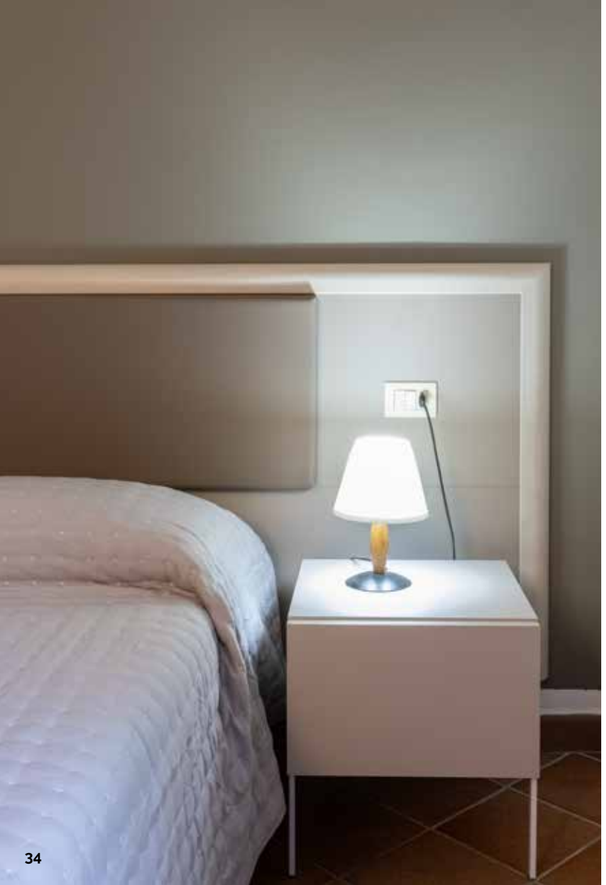
Le bonjour a le parfum de nos produits locaux : vous pourrez savourer un petit-déjeuner copieux sous la fraîcheur du porche pendant l'été, là même où vous pourrez déguster des mets issus de la cuisine toscane typique.

Nos chambres offrent tout le confort moderne pour un séjour placé sous le signe de la détention et de la relaxation. Chaque chambre, accueillante et lumineuse, porte le nom de l'un des précieux cépages cultivés avec passion sur notre domaine : laissez-vous envelopper par la chaleur du Sangiovese, la fraîcheur de la Syrah ou le raffinement du Viognier.

Les chambres disposant d'un petit jardin privé, aménagé et fonctionnel, sont idéales pour ceux qui voyagent avec leurs fidèles compagnons à quatre pattes ainsi que pour ceux qui désirent un coin de détente rien qu'à eux.

Les chambres de l'agritourisme préservent l'histoire de notre famille : elles ont été aménagées dans les espaces de l'ancienne cave où, jusqu'à la fin des années 1990, nous vinifiions les raisins et produisions nos premières bouteilles.

LA VIOGNIER, DIGITAL DETOX ROOM, LA DEPENDANCE sans TV et sans réseau Wi-Fi : Riche en Connexions Réelles - Oubliez notifications et écrans lumineux. Cette chambre est une invitation à débrancher, pour vous immerger dans une atmosphère de calme et de sérénité. Profitez d'un repos profond et régénérant, loin du bruit numérique, avec un espace détente extérieur privé.
LA SANGIOVESE Une chambre double confortable et spacieuse, avec espace détente extérieur privé.
LA SYRAH Chambre double accueillante et chaleureuse, avec espace détente extérieur privé.
LA CABERNET SAUVIGNON, Chambre familiale adaptée aussi bien à un petit groupe d'amis qu'à une famille de 3 à 5 personnes, avec espace détente extérieur privé.



SAN MICHELE
ALATERNO

PODERE SAN MICHELE

Packaging

Chaque bouteille de vin, d'huile et de grappa que nous produisons fait l'objet de la plus grande attention, tant pour son contenu que pour sa présentation. Notre conditionnement est pensé pour sublimer l'élégance et la qualité des produits : matériaux nobles, étiquettes raffinées et coffrets personnalisés racontent notre passion et notre lien avec la tradition toscane. Chaque détail est étudié pour offrir une expérience authentique dès le premier regard.

PODERE
SAN MICHELE

Via della Caduta 3
57027 San Vincenzo (LI) - Toscana
Cellulare: +39 335.7809881
info@poderesanmichele.it
P.I.: 01331010494