PODERE
SAN MICHELE

P O D E R E
SAN MICHELE

“Siebzig Jahre Tradition, Leidenschaft und Qualität im Herzen der Toskana”

In der wunderschönen Kulisse der Maremma der Oberen Toskana erzählt das Podere San Michele – eingebettet in Weinberg- und Olivenhainlandschaften, die sich über die Ebene zwischen der antiken Via Aurelia und dem glitzernden Meer von San Vincenzo erstrecken – eine über siebzigjährige Geschichte voller Hingabe an das Land, Respekt vor der Tradition und Liebe zu den Früchten, die die Natur schenkt. In der Nachkriegszeit als kleiner Familienbetrieb gegründet, wird das Weingut heute in dritter Generation geführt, die mit Stolz die im Laufe der Zeit überlieferten Werte und Methoden fortführt.

UNSERE PRODUKTE SIND DAS ERGEBNIS EINES GLEICHGEWICHTS AUS NATUR, ERFAHRUNG UND HANDWERKLICHER SORGFALT.

WIR BIETEN EINE AUSWAHL AN:

- Rotwein und Weißwein, vinifiziert nach traditionellen Methoden und im Keller mit Sorgfalt und Geduld gereift.
- Grappa Riserva, gewonnen aus unseren ausgewählten Trestern.
- Nativem Olivenöl extra, aus einheimischen Oliven-Cultivars von Hand geerntet.

Jedes Produkt birgt die authentische Identität unseres Landes und die Leidenschaft derer, die es jeden Tag bestellen. Die Lese erfolgt noch immer von Hand, mit derselben Sorgfalt wie einst. Jede Phase der Verarbeitung folgt dem Rhythmus der Natur, mit minimalen Eingriffen und Rücksicht auf die Umwelt. Der Einsatz nachhaltiger agronomischer Techniken und die schonende Kellerarbeit ohne Eile garantieren ein unverfälschtes, ausdrucksstarkes und lebendiges Produkt.

Willkommen...

PODERE
SAN MICHELE

Der neue Weinkeller und Verkostungsraum

Im Herzen der Etruskerküste in San Vincenzo entstanden, ist der neue Verkostungsraum des **Podere San Michele** als Begegnungsort für Wein, Kultur und Geselligkeit konzipiert.
Einladend und raffiniert wurde er gestaltet, um jede Nuance des sensorischen Erlebnisses zu unterstreichen. Hier können die Gäste eine Entdeckungsreise durch unsere Weine antreten – authentischer Ausdruck des Bodens und der Leidenschaft, aus der sie entstehen. Die Wärme des Holzes, das natürliche Licht und die Liebe zum Detail schaffen eine intime und entspannende Atmosphäre, die zum Verkosten, Kennenlernen und Teilen einlädt.
Neben dem Raum lädt ein mit bequemen Sofas und Sesseln ausgestatteter Außenbereich dazu ein, in die Ruhe der Landschaft einzutauchen und sich von ihren Klängen, Düften und der Schönheit der Natur umfangen zu lassen.
Jedes Glas erzählt eine Geschichte: die unserer Weinberge, der geduldigen Arbeit im Keller und der tiefen Verbundenheit mit der Region. Die geführten Verkostungen begleiten Weinliebhaber und Neugierige auf der Entdeckung von Aromen, Geschmack und Traditionen und schenken ein authentisches, emotionsreiches Erlebnis.
Der Verkostungsraum ist nicht nur ein Ort, sondern eine Einladung zur Entschleunigung, zum Zuhören und zum Genießen der Zeit – Schluck für Schluck.

Willkommen im Podere San Michele, im Herzen der Etruskerküste in San Vincenzo.

PODERE
SAN MICHELE

Unser Weinkeller, wo Magie Trauben in Wein verwandelt.

2
4
6
8
10
12

Unsere Rebsorten und ein einzigartiges Land
Syrah und Viognier, Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Im Podere San Michele kultivieren wir mit Sorgfalt und Respekt jene Rebsorten, die das Wesen unserer Produktion verkörpern: Syrah, Sangiovese, Viognier und Cabernet Sauvignon. Alle Reben werden mittels Veredelung auf ausgewählten Unterlagen gezogen – eine Technik, die die Widerstandskraft der Unterlage mit der hervorragenden Qualität edler Rebsorten verbindet und so die Pflanzengesundheit, den Ertrag und die Langlebigkeit des Weinbergbestands verbessert.

PODERE SAN MICHELE

Syrah e Viognier

MEDITERRANE ELEGANZ UND INTENSITÄT

Ursprünglich aus dem Rhône-Tal stammend, haben Syrah und Viognier im Podere San Michele ein ideales Terroir gefunden. Die veredelten Reben passen sich perfekt an die steinigen, gut durchlässigen Böden an und profitieren von einem milden Mikroklima mit optimalen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

EIGENSCHAFTEN DES SYRAH: Mittelgroße Trauben, dunkle Beeren mit dicker, anthocyanreicher Beerenhaut.
AROMAPROFIL: Der Syrah-Wein reift im Holz und entwickelt dabei Fülle, Struktur und Komplexität.
IM KELLER: Der Syrah-Wein reift im Holz und entwickelt dabei Fülle, Struktur und Komplexität.

EIGENSCHAFTEN DES VIOGNIER: Weißweinsorte mit dicker Schale, mittelkleinen und kompakten Trauben.AROMAPROFIL: Düfte von weißen Blüten und gelben Früchten, mineralisch-frisch (sapid) mit einem langanhaltenden Abgang.
IM KELLER: Ausbau in Edelstahltanks und in der Flasche.

Sangiovese

DIE AUTHENTISCHE STIMME DER TOSKANA

Als Königssorte der Region bildet der Sangiovese das schlagende Herz unserer Tradition. Dank der Veredelung auf kräftigen, widerstandsfähigen Unterlagen entwickeln die Reben ein gleichmäßigeres Wachstum und ein homogeneres Reifeverhalten, was eine konstant hohe Traubenqualität garantiert.

EIGENSCHAFTEN DER REBSORTE: Mittelgroße bis große Trauben, ovale Beeren, dünne und tanninreiche Schale.
AROMAPROFIL: Kirsche, Pflaume, Veilchen, leichte erdige und würzige Nuancen.
IM KELLER: Der Sangiovese eignet sich hervorragend für die traditionelle Vinifizierung mit Ausbau in großen Holzfässern – für einen ausgewogenen, frischen und langlebigen Wein.

Cabernet Sauvignon

VIELSEITIGKEIT DER NATUR

Diese ursprünglich aus Frankreich stammende Rotweinsorte zählt nicht nur zu den weitverbreitetsten, sondern auch zu den anpassungsfähigsten Rebsorten. Sie passt sich hervorragend an verschiedenste Klimabedingungen an und versteht es, ihre sensorischen Eigenschaften in perfekter Harmonie mit dem Terroir zu bewahren.

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS: Mittelkleine, relativ kompakte Trauben mit sehr widerstandsfähiger, blau-schwarzer Schale mit violetten Reflexen.
AROMAPROFIL: Noten von roten Früchten wie schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Pflaume.
IM KELLER: Es entstehen intensiv farbige, tanninreiche Weine voller aromatischer Vielschichtigkeit.

Dank dieser Rebsorten gewinnt das Podere San Michele gesunde, kräftige Trauben, die die Identität unseres Territoriums bestmöglich zum Ausdruck bringen.

Zur Ergänzung unserer Produktpalette

NATIVES OLIVENÖL EXTRA
Natives Olivenöl extra hoher Kategorie, direkt aus den Oliven der Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino des Anwesens gewonnen. Die Oliven werden in der ersten Oktoberwoche von Hand geerntet und umgehend zur Mahlung in die Ölmühle gebracht. Das erzeugte Öl ist duftend, weich, leicht, aromatisch und hat einen niedrigen Säuregehalt.

GRAPPA RISERVA
Das Destillat wird aus den TRESTERN jener Trauben gewonnen, die für die Herstellung unserer IGT-TOSCANA-Weine bestimmt sind. Der Rohstoff besteht aus unseren vergorenen Trestern der ersten Pressung. Er reift 24 Monate in Eichenholzfässern und anschließend in Tonnaux. Das Ergebnis ist ein intensiver, ausgewogener Geschmack mit leicht fruchtigen Abgangsnoten sowie würzigen Aromen und Vanille.

PODERE SAN MICHELE

Unser Land: Leidenschaft, Tradition und Geschichte

Verkostungen und Kellerführungen

Bei uns können Sie ein authentisches Erlebnis zwischen Familiengeschichten, dem Duft des Mostes und Verkostungen unserer Produkte im Rahmen klassischer Kellerführungen und Proben genießen.
Das Angebot an individuell gestaltbaren Erlebnissen im Podere San Michele umfasst dank der Zusammenarbeit mit lokalen Personal Chefs: Cooking Classes, Cooking Shows, Aperitifs, Abendessen, Geschäftsfrühstücke und Grillabende – stets begleitet von unseren hauseigenen Weinen und unserem Olivenöl.

Die Gärbottiche

PODERE SAN MICHELE

Unsere Schätze

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

Meisterhafte Handgriffe:

Manche Dinge erledigen wir lieber noch von Hand – mit all der Sorgfalt, die es braucht.

Das Versiegeln der Korken mit Wachs ist eine Geste der Sorgfalt und Verfeinerung, die den Wein versiegelt, ihn über die Zeit schützt und der Flasche eine zeitlose Eleganz verleiht.

PODERE SAN MICHELE

Bauernhofurlaub

Podere San Michele ist der ideale Ort für einen romantischen Kurzurlaub, einen Familienurlaub oder einen geschäftlichen Aufenthalt – ideal auch für diejenigen, die ihre vierbeinigen Freunde nicht zu Hause lassen möchten, da diese bei uns herzlich willkommen sind. Die strategische Lage ermöglicht es, die goldenen Sandstrände und das lebendige Städtchen San Vincenzo in vollen Zügen zu genießen, um sich anschließend in die Ruhe der umliegenden Landschaft zurückzuziehen.

Unser Anwesen ist so ausgestattet, dass es Sie zu jeder Jahreszeit empfangen kann, und bietet ein authentisches Erlebnis inmitten von Aromen, Düften und den unendlichen Möglichkeiten dieser wunderschönen Region. Ein Ort, an dem sich Weinbau-Tradition mit herzlicher Gastfreundschaft und einer landwirtschaftlich wie kulturell erlebnisreichen Umgebung verbindet.
Brechen Sie auf zur Entdeckung bezaubernder historischer Ortskerne voller Kunst und Kultur, tauchen Sie bei Outdoor-Sportarten in die Natur ein, entspannen Sie beim Sanftmut der Meereswellen am Strand, genießen Sie atemberaubende Panoramen sowie einzigartige Sonnenuntergänge und lassen Sie sich von der bedeutenden lokalen Gastronomie- und Weinauswahl begeistern. Die umliegende Region ist eine wahre Schatzkiste, die von der Etruskerküste eingerahmt wird.

PODERE SAN MICHELE

Toskanische Tradition, einzigartige Orte

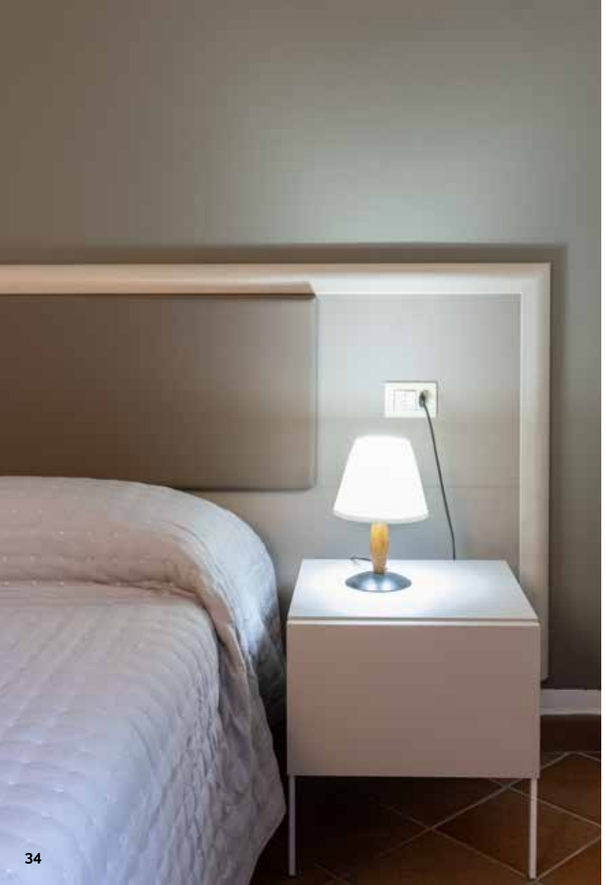
Der Guten-Morgen-Gruß duftet nach unseren lokalen Produkten: Im Sommer genießen Sie das reichhaltige Frühstück unter der kühlen Veranda, wo Ihnen auch typische Gerichte der toskanischen Küche serviert werden.

Unsere Zimmer bieten allen modernen Komfort für einen rundum entspannten Aufenthalt. Jedes gemütliche und lichtdurchflutete Zimmer trägt den Namen einer der edlen Rebsorten, die auf unserem Weingut mit Leidenschaft angebaut werden: Lassen Sie sich von der Wärme des Sangiovese, der Frische des Syrah oder der Raffinesse des Viognier umhüllen.

Die Zimmer mit eigenem, funktional ausgestattetem kleinen Garten sind ideal für Gäste, die mit ihren unzertrennlichen Vierbeinern reisen, sowie für alle, die sich eine private Entspannungsecke wünschen.

Die Zimmer des Agriturismo bewahren die Geschichte unserer Familie: Sie sind in den Räumlichkeiten der alten Kellerei entstanden, wo wir bis Ende der 1990er-Jahre die Trauben vinifizierten und unsere ersten Flaschen produzierten.

VIOGNIER – DIGITAL DETOX ROOM (Die Dependance ohne TV und ohne WLAN):
Reich an echten Verbindungen, Vergessen Sie Benachrichtigungen und leuchtende Bildschirme. Dieses Zimmer ist eine Einladung zum Abschalten und Eintauchen in eine Atmosphäre der Ruhe und Gelassenheit. Genießen Sie eine tiefe, regenerierende Erholung fernab von digitalem Lärm. Mit privater Outdoor-Entspannungsecke.
SANGIOVESE Ein komfortables und geräumiges Doppelzimmer mit privater Outdoor-Entspannungsecke.
SYRAH Gemütliches und komfortables Doppelzimmer mit privater Outdoor-Entspannungsecke.
CABERNET SAUVIGNON, Familienzimmer, das sich sowohl für eine kleine Gruppe von Freunden als auch für eine Familie von 3 bis 5 Personen eignet, mit privater Outdoor-Entspannungsecke.



SAN MICHELE
ALATERNO

PODERE SAN MICHELE

Packaging

Jede Flasche Wein, Öl und Grappa, die wir herstellen, wird mit größter Sorgfalt betreut – nicht nur im Inhalt, sondern auch in der Präsentation. Unsere Verpackung ist so konzipiert, dass sie die Eleganz und Qualität der Produkte unterstreicht: Hochwertige Materialien, edle Etiketten und individuelle Verpackungen zeugen von unserer Leidenschaft und der Verbundenheit mit der toskanischen Tradition. Jedes Detail ist durchdacht, um vom ersten Blick an ein authentisches Erlebnis zu bieten.

PODERE
SAN MICHELE

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