PODERE
1925

catalogo prodotti

Il vino eleva l'anima e i pensieri,
e le inquietudini si allontanano
dal cuore dell'uomo.

Pindaro (518-438 a.C. circa)

Podere 1925 *nasce dall'antica passione di Vincenzo Di Maro che, ad inizio '900, fonda una piccola azienda vitivinicola. Sviluppata poi dal genero Nicola che unirà l'amore per il vino alla mentalità imprenditoriale, l'attività crescerà e si evolverà costantemente senza però mai perdere il carattere di azienda di famiglia.*

È così che, da quasi un secolo, il desiderio di produrre buoni vini, è partito sempre da un'accurata attività di ricerca e selezione di uve di qualità, principalmente del sud Italia ma non solo (Campania, Sicilia, Puglia e Abruzzo). Da sempre viene data massima importanza ad accurate analisi qualitative degli uvaggi: grado zuccherino, acidità, curva di maturazione del prodotto sono le basi che determinano il momento giusto per la raccolta.

Il sogno della famiglia Di Maro di trasformare le uve selezionate in ottimi vini, ha portato la piccola azienda a diventare poi ***Podere 1925****: una realtà forte della tradizione e degli ideali di un tempo ma consolidata da tecnologie di produzione e imbottigliamento all'avanguardia.*

PODERE 1925

il 25

Aglianico Campania IGP

Tutto nasce nel 1925, anno di nascita di Vincenzo, fondatore dell'azienda Di Maro, che mette i primi mattoni per la realizzazione del sogno della grande azienda che coinvolgerà tutta la famiglia e le successive generazioni.

Vitigno: *100% Aglianico*

Designazione: *IGP*

Contenuto alcolico: *13,5% Vol*

Temperatura di servizio: *16/18°C*

Note sensoriali

Colore: *rosso vivo impenetrabile con riflessi violacei.*
Profumo: *al naso si rivela molto intenso con raffinati sentori speziati e di frutti rossi.*
Sapore: *il gusto è equilibrato ma con buona struttura e tannino elegante, con ritorno delle note olfattive.*

Abbinamenti: *la sua notevole struttura e persistenza permette l'abbinamento con antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, primi piatti elaborati, pasta al forno, lasagne e secondi a base di carni rosse cotte al forno oppure alla brace.*

PODERE 1925

il 49

Falanghina Campania IGP

Anno di nascita di Nicola che, al fianco del suocero, punta con passione e determinazione alla produzione e vendita di vino andando a delineare l'identità della piccola azienda di Vincenzo.

Vitigno: *100% Falanghina*

Designazione: *IGP*

Contenuto alcolico: *13% Vol*

Temperatura di servizio: *10/12°C*

Note sensoriali

Colore: *giallo paglierino intenso e con riflessi dorati.*
Profumo: *al naso esprime iniziali sentori floreali seguiti da note di mela verde e pesche gialle.*
Sapore: *il gusto è vellutato, giustamente fresco, armonico e persistente.*

Abbinamenti: *le sue caratteristiche intrinseche lo rendono adatto al consumo come aperitivo o abbinato a piatti tipici regionali a base di pesce e crostacei, primi piatti delicati come risotti oppure secondi a base di pesce e carni bianche.*

PODERE 1925

il 55

Greco Campania IGP

Anno di nascita di Angelina, figlia di Vincenzo, cresciuta nell'azienda di famiglia vedendo prendere forma i sogni del padre e accompagnando con devozione il marito Nicola nella realizzazione di essi.

Vitigno: *100% Greco*

Designazione: *IGP*

Contenuto alcolico: *13% Vol*

Temperatura di servizio: *10/12°C*

Note sensoriali

Colore: *giallo intenso con riflessi dorati.*
Profumo: *al naso esprime tipici sentori di frutta gialla matura.*
Sapore: *il gusto è avvolgente, con buona acidità, molto minerale e di lunga persistenza.*

Abbinamenti: *le sue caratteristiche intrinseche lo rendono adatto al consumo abbinato a primi piatti tipici regionali a base di pesce e crostacei, oppure secondi a base di pesce e carni bianche.*

PODERE 1925

il 79

Fiano Campania IGP

Anno di nascita di Amalia, figlia di Angelina, che insieme a fratello e sorella porta avanti con passione la tradizione e gli ideali del nonno e dei genitori ma rendendo l'azienda moderna e all'avanguardia.

Vitigno: *100% Fiano*

Designazione: *IGP*

Contenuto alcolico: *13% Vol*

Temperatura di servizio: *10/12°C*

Note sensoriali

Colore: *giallo paglierino con riflessi verdognoli.*
Profumo: *al naso esprime tipici sentori floreali e di frutta esotica.*
Sapore: *il gusto è morbido, fresco, minerale e molto persistente.*

Abbinamenti: *le sue caratteristiche intrinseche, lo rendono adatto al consumo abbinato a primi piatti tipici regionali a base di pesce e crostacei, oppure secondi a base di pesce e carni bianche.*

PODERE 1925

l'81

Primitivo Campania IGP

Anno di nascita di Stefania, figlia di Angelina, che insieme a fratello e sorella porta avanti con passione la tradizione e gli ideali del nonno e dei genitori ma rendendo l'azienda moderna e all'avanguardia.

Vitigno: *100% Primitivo*

Designazione: *IGP*

Contenuto alcolico: *14,5% Vol*

Temperatura di servizio: *16/18°C*

Note sensoriali

Colore: *rosso vivo impenetrabile con riflessi rubino.*
Profumo: *al naso si presenta molto intenso con sentori erbacei e di frutti rossi.*
Sapore: *il gusto è equilibrato ma con grande struttura e potenza alcolica, tipico del vitigno.*

Abbinamenti: *la sua notevole struttura e persistenza permette l'abbinamento con antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, secondi a base di carni rosse cotte al forno oppure alla brace.*

PODERE 1925

il 73

Campi Flegrei Falanghina DOC

Anno di nascita di Gennaro, marito di Amalia, entrando a far parte della famiglia Di Maro ne ha sposato la passione e gli ideali contribuendo poi allo sviluppo dell'azienda.

Vitigno: *100% Falanghina*

Designazione: *DOC*

Contenuto alcolico: *12,5% Vol*

Temperatura di servizio: *10/12°C*

Annate: *2017 e 2018*

Note sensoriali

Colore: *colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, brillante e con buona fluidità.*
Profumo: *al naso si presenta tipicamente floreale con sentori di fiori bianchi e note di camomilla.*
Sapore: *il gusto è mediamente fresco, corpo leggero ma sapido e ricco di sali minerali. Da bersi giovane, preferibilmente nei primi due anni.*

Abbinamenti: *piatti tipici regionali a base di pesce e crostacei, oppure secondi a base di pesce alla griglia. Ottimo come aperitivo.*

PODERE 1925

il 28

Campi Flegrei Piedirosso DOC

È l'anno di nascita di Amalia, moglie del capostipite e fondatore Vincenzo. Con grande saggezza ha sempre sostenuto la visione del marito. Incoraggiandolo in ogni momento ha avuto un ruolo fondamentale nella realizzazione del sogno.

Vitigno: *100% Piedirosso*

Designazione: *DOC*

Contenuto alcolico: *12,5% Vol*

Temperatura di servizio: *12/16°C*

Annate: *2018*

Note sensoriali

Colore: *colore violaceo con riflessi granati. Trasparenza tipica dei vini non troppo strutturati.*
Profumo: *al naso restituisce sentori erbacei, in particolare foglie di geranio e di pomodoro.*
Sapore: *corpo leggero, al gusto esalta la salinità e la mineralità. Retrogusto leggermente amarognolo tipico dei terreni vulcanici.*

Abbinamenti: *zuppe di legumi, secondi di pesce elaborati al forno, oppure secondi a base di carni bianche.*

PODERE 1925

l' 88

Campania Rosato IGT

Anno di nascita di Flavia, moglie di Raffaele, entrando a far parte della famiglia Di Maro ne ha sposato la passione e gli ideali. Affiancando Raffaele in tutte le attività aziendali contribuisce e vede crescere di giorno in giorno un sogno che dura da quasi un secolo.

Vitigno: *100% Aglianico*

Designazione: *IGT*

Contenuto alcolico: *12,5% Vol*

Temperatura di servizio: *10/12°C*

Note sensoriali

Colore: *rosa cerasuolo*
Profumo: *al naso si rivela delicato con sentori di rosa e marasca.*
Sapore: *il gusto è equilibrato, buona acidità con corpo delicato e con ritorno delle note olfattive.*

Abbinamenti: *si consiglia il consumo come aperitivo oppure abbinato ad antipasti a base di salumi e formaggi, primi piatti di pesce, risotti oppure secondi a base di pesce elaborati al forno.*

PODERE 1925

l' 83

VSQ Falanghina Brut

Anno di nascita di Raffaele, figlio di Angelina, che per primo ha avuto l'intuizione imprenditoriale che ha reso possibile il salto di qualità dell'azienda creata dal nonno.

Vitigno: *100% Falanghina*

Designazione: *Brut*

Contenuto alcolico: *12% Vol*

Temperatura di servizio: *8/10°C*

Note sensoriali

Colore: *giallo paglierino con riflessi verdognoli e fino perlage.*
Profumo: *al naso esprime iniziali sentori floreali seguiti da note agrumate.*
Sapore: *il gusto è fresco, brioso e persistente.*

Abbinamenti: *le sue caratteristiche intrinseche unite alla delicata bollicina, lo rendono adatto al consumo come aperitivo o abbinato ad antipasti, fritture all'italiana o fritture di pesce, mozzarella e formaggi freschi, e alla classica pizza.*

DELFI & PARTNERS.com

PODERE 1925

Podere 1925 srl
Piazza Margherita 6
80126 - Napoli

info@podere1925.it

acquista on-line:
podere1925.it/shop