



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

## BADIÒLA 2017

Questo Chianti Classico Gran Selezione proviene dalle vigne dominate dalla piccola pieve romanica detta "Badiòla" nel Comune di Radda in Chianti. Le vigne sono tra le più alte di tutto il Chianti Classico e godono di un clima particolarmente fresco.

<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
<b>Azienda:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Uvaggio:</b>	100% Sangiovese: 3 cloni + 3 selezioni massali aziendali
<b>Alcool:</b>	13,57% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,40‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	Radda in Chianti, Loc. La Badiola: 470 - 570 m.s.l.m.; esposizione S/E, S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Principalmente Galestro e arenaria, con scheletro misto
<b>Età delle vigne:</b>	16 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.660 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano il 3 Ottobre
<b>Vinificazione:</b>	In tini tronco-conici di acciaio
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26 - 28° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	17 giorni
<b>Maturazione:</b>	16 mesi in fusti di rovere francese da 500 lt (30% nuovi)
<b>Finissage:</b>	5 mesi in vasche di cemento
<b>Imbottigliamento:</b>	Gennaio 2020
<b>Uscita:</b>	Luglio 2020
<b>Produzione:</b>	3.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2017
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo:</b>	Grande eleganza e freschezza, sentori di frutti di bosco e frutti rossi
<b>Abbinamenti:</b>	Grandi arrostiti, selvaggina da pelo, funghi e formaggi a pasta dura

