

POGGIO BADIOLA
2017

Proveniente da vigneti di grande altitudine nel cuore del Chianti Classico, intorno a una pieve romanica del X secolo, combina mirabilmente la freschezza e finezza del Sangiovese con la struttura e la morbidezza del Merlot, cui si aggiunge un tocco di eleganza dato dal Petit Verdot.

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	65% Sangiovese, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Alcool:	13,00% vol.
Acidità totale:	5,65‰
Ubicazione vigneti:	Vigneto Le Ripe, altitudine: 450 - 510 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Ricco in scheletro per disfacimento rocce di alberese e galestro
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	5.500 - 7.200 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 12 Settembre (Sangiovese), dal 25 Agosto (Complementari)
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	12 - 15 giorni
Maturazione:	In fusti di rovere americano da 225 lt per 10 mesi
Imbottigliamento:	Novembre 2018
Uscita:	Aprile 2019
Produzione:	200.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	1994
Profilo:	Elegante, sentori di frutti di bosco, vellutato, aromatico e fruttato
Abbinamenti:	Salumi stagionati, primi piatti robusti, pizza, grandi pesci grigliati, arrosti



MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - www.mazzei.it - mazzei@mazzei.it
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.