

**POGGIO BADIOLA**  
**2015**

Proveniente da vigneti di grande altitudine nel cuore del Chianti Classico, intorno a una pieve romanica del X secolo, combina mirabilmente la finezza del Sangiovese più fresco con la struttura e la morbidezza del Merlot.

<b>Denominazione:</b>	Toscana IGT
<b>Azienda:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
<b>Uvaggio:</b>	70% Sangiovese, 30% Merlot
<b>Alcool:</b>	13,49% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,00‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	Vigneto Le Ripe, altitudine: 450 - 510 m.s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Ricco in scheletro per disfacimento rocce di alberese e galestro
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.500 - 7.200 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dall'11 Settembre (Sangiovese), dal 7 Settembre (Merlot)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26 - 28° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	12 - 15 giorni
<b>Maturazione:</b>	In fusti di rovere americano da 225 lt per 10 mesi
<b>Imbottigliamento:</b>	Settembre 2016
<b>Uscita:</b>	Dicembre 2016
<b>Produzione:</b>	255.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2011
<b>Profilo:</b>	Elegante, sentori di frutti di bosco, vellutato, aromatico e fruttato
<b>Abbinamenti:</b>	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](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto: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.