

CASTELLO DI FONTERUTOLI

POGGIO ALLA BADIOLA 2004



Prodotto da uve di Sangiovese con una piccola aggiunta di Merlot, dopo una maturazione di circa 9 mesi in piccoli fusti di rovere, questo vino si presenta con un'ottima struttura, morbidezza e grande carattere.

Denominazione:	Toscana Igt
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	75% Sangiovese; 25% Merlot
Alcool:	13,40% vol.
Acidità Totale:	5,60 %
Ubicazione vigneti:	Badiola (Radda in Chianti): 480 m.s.l.m.; esposizione Ovest - Sud/Ovest
Tipologia del terreno:	prevalenza di alberese
Età delle vigne:	5 - 10 anni
Sistema di allevamento:	Guyot -Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	5.800 - 6.500 piante
Vendemmia:	effettuata a mano dall'11 ottobre (Sangiovese), dal 25 settembre (Merlot)
Temperatura di fermentazione:	28° - 30° C
Tempo di macerazione:	12-15 giorni
Maturazione:	in vasca di acciaio inox e poi in fusti di rovere francese ed americano da 225 l. per 9 mesi (10% nuovi)
Imbottigliamento:	Oct-05
Affinamento in bottiglia:	
Disponibilità sul mercato:	Nov-05
Produzione:	280,000
Formati:	375 ml. - 750 ml.- 1,5 l.
Prima annata prodotta	1994