

BADIOLA
2008

Il nostro vino "di entrata", il risultato finale della selezione che crea i suoi due "fratelli maggiori", Castello Fonterutoli e Fonterutoli.

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	70% Sangiovese, 30% Merlot
Alcool:	13,20% vol.
Acidità totale:	5,60‰
Ubicazione vigneti:	5 differenti vigneti, altitudine: 220 - 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:	4.500 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 30 Settembre (Sangiovese), dal 27 Settembre (Merlot)
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	12 - 15 giorni
Maturazione:	In vasca di acciaio inox e in fusti di rovere francese / americano da 225 lt per 9 mesi
Imbottigliamento:	Febbraio 2010
Uscita:	Marzo 2010
Produzione:	315.000 bottiglie
Formati:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	1994
Profilo:	Giovane, sentori di piccoli frutti rossi freschi, brillante e vibrante
Abbinamenti:	Salumi freschi, primi piatti con sughi rossi, pizza, pesce arrosto, frittura



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.E./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.