



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

POGGIO BADIOLA 2020

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.

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	70% Sangiovese, 30% Merlot
Alcool:	13,00% vol.
Acidità totale:	5,60‰
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 21 Settembre
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	12 - 15 giorni
Maturazione:	In fusti di rovere americano da 225 lt per 10 mesi Dicembre 2021
Imbottigliamento:	Febbraio 2022
Uscita:	750 ml - 1,5 lt
Formati:	1994
Prima annata prodotta:	Elegante, sentori di frutti di bosco, vellutato, aromatico e fruttato
Profilo:	Salumi stagionati, primi piatti robusti, pizza, grandi pesci grigliati, arrosti
Abbinamenti:	

