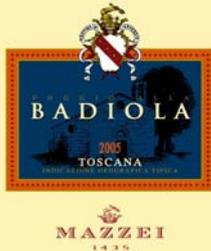


CASTELLO DI FONTERUTOLI

POGGIO ALLA BADIOLA 2005



Prodotto principalmente con uve di Sangiovese e Merlot, prende il nome dalla piccola Pieve Romanica che sovrasta i vigneti posti ad un'altitudine di circa 500 metri. Un vino che coniuga allo stesso tempo grande carattere e duttilità.

Denominazione:	Toscana Igt
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	75% Sangiovese; 25% Merlot
Alcool:	13,10% vol.
Acidità Totale:	5,50 ‰
Ubicazione vigneti:	Badiola (Radda in Chianti): 480 m.s.l.m.; esposizione Ovest - Sud/Ovest
Tipologia del terreno:	prevalenza di alberese
Età delle vigne:	7 - 12 anni
Sistema di allevamento:	Guyot -Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	5.800 - 6.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 21 Settembre (Sangiovese), dal 12 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 americano da 225 l. per 9 mesi (10% nuovi)
Imbottigliamento:	Dicembre 2006
Disponibilità sul mercato:	Gennaio 2007
Produzione:	280.000
Formati:	375 ml. - 750 ml.- 1,5 l.
Prima annata prodotta	1994