

POGGIO BADIOLA
2014

Er stammt aus den höher gelegenen Weinbergen im Herzen des Chianti Classico, welche eine romanische Pfarrei aus dem 10. Jahrhundert umgeben und vereint wunderbar die Feinheit des frischeren Sangiovese mit der Struktur und Weichheit des Merlot.

Bezeichnung:	Toscana IGT
Gut:	Marchesi Mazzei
Standort des Betriebs:	Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)
Traubenmischung:	70% Sangiovese, 30% Merlot
Alkohol:	12,80% vol.
Gesamtsäuregehalt:	5,40‰
Weinberglage:	Le Ripe Weinberg, Höhe: 450 - 510 m ü.d.M.
Bodentyp:	überwiegend Kalkstein (Verfall Alberese und Galestro)
Erziehungsform:	Spornkordon und Guyot
Rebstockdichte pro Hektar:	5.500 - 7.200 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 22. September (Sangiovese), ab dem 19. September (Merlot)
Gärungstemperatur:	26 - 28° C
Mazerationszeit:	12 - 15 Tage
Reifung:	10 Monate in 225-lt-Fässern (amerikanischer Eiche)
Flaschenabfüllung:	Dezember 2015
Marktverfügbarkeit:	Januar 2016
Produktion:	225.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml - 1,5 lt
Erster hergestellter Jahrgang:	2011
Verkostungsnotizen:	Elegant mit Düften von Waldbeeren, samtig, aromatisch und fruchtig
Speisenempfehlung:	Saisonale Wurstwaren, intensiv geschmackvolle erste Gänge, Pizza, gegrillter Fisch, Braten



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