

**POGGIO BADIOLA**  
**2016**

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.

<b>Bezeichnung:</b>	Toscana IGT
<b>Gut:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Standort des Betriebs:</b>	Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)
<b>Traubenmischung:</b>	65% Sangiovese, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Alkohol:</b>	13,39% vol.
<b>Gesamtsäuregehalt:</b>	6,03‰
<b>Weinberglage:</b>	Le Ripe Weinberg, Höhe: 450 - 510 m ü.d.M.
<b>Bodentyp:</b>	überwiegend Kalkstein (Verfall Alberese und Galestro)
<b>Erziehungsform:</b>	Spornkordon und Guyot
<b>Rebstockdichte pro Hektar:</b>	5.500 - 7.200 Pflanzen
<b>Weinlese:</b>	von Hand ab dem 29. September (Sangiovese), ab dem 22. September (Merlot)
<b>Gärungstemperatur:</b>	26 - 28° C
<b>Mazerationszeit:</b>	12 - 15 Tage
<b>Reifung:</b>	10 Monate in 225-lt-Fässern (amerikanischer Eiche)
<b>Flaschenabfüllung:</b>	September 2017
<b>Marktverfügbarkeit:</b>	Dezember 2017
<b>Produktion:</b>	230.000 Flaschen
<b>Flaschengrößen:</b>	750 ml - 1,5 lt
<b>Erster hergestellter Jahrgang:</b>	2011
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Elegant mit Düften von Waldbeeren, samtig, aromatisch und fruchtig
<b>Speisenempfehlung:</b>	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](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto: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.