

POGGIO BADIOLA
2018

Geboren von Weinbergen von großer Höhe im Herzen des Chianti Classico, rund um eine romanische Pfarrkirche aus dem 10. Jahrhundert, vereint es auf wunderbare Weise die Frische und Finesse von Sangiovese mit der Struktur und Sanftheit von Merlot, die einen Hauch von Eleganz verleihen von Petit Verdot.

Bezeichnung:	Toscana IGT
Gut:	Castello di Fonterutoli
Standort des Betriebs:	Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)
Traubenmischung:	65% Sangiovese, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Alkohol:	13,21% 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 29. September (Sangiovese), ab dem 24. September (komplementäre Rebsorten)
Gärungstemperatur:	26 - 28° C
Mazerationszeit:	12 - 15 Tage
Reifung:	10 Monate in 225-lt-Fässern (amerikanischer Eiche)
Flaschenabfüllung:	November 2019
Marktverfügbarkeit:	Februar 2020
Produktion:	260.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml - 1,5 lt
Erster hergestellter Jahrgang:	1994
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.