



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

BADIÒLA 2022

Questo Chianti Classico Gran Selezione proviene dalle vigne dominate dalla piccola pieve romanica detta "Badiòla" nel Comune di Radda in Chianti. Le vigne sono tra le più alte di tutto il Chianti Classico e godono di un clima particolarmente fresco.

Denominazione:	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Uvaggio:	100% Sangiovese: 3 cloni + 3 selezioni massali aziendali
Alcool:	13,91% vol.
Acidità totale:	6,32‰
Ubicazione vigneti:	Radda in Chianti, Loc. La Badiola: 570 m.s.l.m.; esposizione S/E, S/O
Tipologia del terreno:	Principalmente Galestro e arenaria, con scheletro misto
Età delle vigne:	21 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.660 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano il 3-4 Ottobre
Vinificazione:	In tini tronco-conici di acciaio
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	17 giorni
Maturazione:	16 mesi in fusti di rovere francese da 500 lt (30% nuovi)
Finissage:	5 mesi in vasche di cemento
Imbottigliamento:	Dicembre 2024
Uscita:	Settembre 2025
Produzione:	9.200 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2017
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Grande eleganza e freschezza, sentori di frutti di bosco e frutti rossi

