

POGGIO BADIOLA 2024



Proveniente da vigneti di grande altitudine nel cuore del Chianti Classico, intorno a una pieve romanica del X secolo, combina mirabilmente la freschezza e finezza del Sangiovese con la struttura e la morbidezza del Merlot.

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	70% Sangiovese, 30% Merlot
Alcool:	12,50% vol.
Acidità totale:	5,45‰
Ubicazione vigneti:	Vigneto Le Ripe, 450 - 510 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Ricco in scheletro per disfacimento rocce di alberese e galestro
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot

Densità viti per ettaro:	5.500 - 7.200 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 20 Settembre
Temperatura di fermentazione:	26 - 28 °C
Tempo di macerazione:	12 - 15 giorni
Maturazione:	In fusti di rovere americano da 225 lt per 10 mesi
Imbottigliamento:	Novembre 2025
Uscita:	Febbraio 2026
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	1994
Profilo:	Elegante, sentori di frutti di bosco, vellutato, aromatico e fruttato

