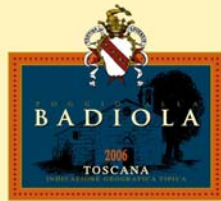


CASTELLO DI FONTERUTOLI

POGGIO ALLA BADIOLA 2006



MAZZEI
1435

Prodotto principalmente con uve di Sangiovese e Merlot, prende il nome dalla piccola Pieve Romanica che sovrasta i vigneti posti ad un'altitudine di circa 500 metri. Un vino che coniuga allo stesso tempo grande carattere e duttilità.

Denominazione:	Toscana Igt
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	70% Sangiovese; 30% Merlot
Alcool:	13,50% vol.
Acidità Totale:	5,60 ‰
Ubicazione vigneti:	Badiola (Radda in Chianti): 480 m.s.l.m.; esposizione Ovest - Sud/Ovest
Tipologia del terreno:	ricco in scheletro per disfacimento rocce di alberese e galestro
Età delle vigne:	8 - 13 anni
Sistema di allevamento:	Guyot -Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 28 Settembre (Sangiovese), dal 16 Settembre (Merlot)
Temperatura di fermentazione:	28° - 30° C
Tempo di macerazione:	12-15 giorni
Maturazione:	in vasca di acciaio inox e in fusti di rovere da 225 l. per 9 mesi
Imbottigliamento:	Dicembre 2007
Disponibilità sul mercato:	Gennaio 2008
Produzione:	280.000
Formati:	375 ml. - 750 ml.- 1,5 l.
Prima annata prodotta	1994


MAZZEI
1435