

CASTELLO DI FONTERUTOLI

POGGIO ALLA BADIOLA 2003



Prodotto da uve di Sangiovese con una piccola aggiunta di Merlot, si caratterizza per la combinazione di profumi, morbidezza e un'ottima struttura che lo rendono estremamente moderno, piacevole e gratificante.

Denominazione:	Toscana Igt
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	75% Sangiovese; 25% Merlot
Alcool:	13,30% vol.
Acidità Totale:	5,30 ‰
Ubicazione vigneti:	Badiola (Radda in Chianti): 450 m.s.l.m.; esposizione Ovest - Sud/Ovest
Tipologia del terreno:	prevalenza di alberese
Età delle vigne:	5 - 10 anni
Sistema di allevamento:	Guyot -Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	5.800 - 6.500 piante
Vendemmia:	effettuata a mano dal 13/09/03 (Sangiovese), dal 03/09/03 (Merlot), dal 18/09/03 (Cabernet Sauvignon)
Temperatura di fermentazione:	28° - 30° C
Tempo di macerazione:	12-15 giorni
Maturazione:	in vasca di acciaio inox e poi in fusti di rovere francese ed americano da 225 lt. per 9 mesi (10% nuovi)
Imbottigliamento:	dic-04
Affinamento in bottiglia:	
Disponibilità sul mercato:	gen-05
Produzione:	250.000
Formati:	375 ml. - 750 ml.- 1,5 lt.
Prima annata prodotta	1994