

Produktinformation

Poggio Badiola 2021 IGT - Castello di Fonterutoli

Art-Nr.: 73 / GTIN: 8016118211117 / Marke: [Fonterutoli / Mazzei SPA - Via Puccini 4 IT-53011 Castellina](#)



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

10,80EUR / Flasche

Grundpreis: 14,40EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

| | |
|----------|-------------------------------|
| Ab 6 | 9,90EUR - Sie sparen 0,90EUR, |
| Flaschen | Grundpreis: 13,20EUR / 1L |

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Jahrgang: 2021

Trauben: 65% Sangiovese, 30% Merlot, 5% Petit Verdot



Produktinformation

Weinberglage: Le Rippe Weinberg

Höhe: 450 - 510 m ü.d.M.

Bodentyp: überwiegend Kalkstein

Erziehungsform: Spornkordon und Guyot

Rebstockdichte pro Hektar: 5.500 - 7.200 Pflanzen

Weinlese: von Hand

Gärungstemperatur: 26 - 28° C

Mazerationszeit: 12 - 15 Tage

Reifung: 10 Monate in 500-lt-Fässern (französischer / amerikanischer Eiche)

Verkostungsnotizen: Elegant mit Düften von Waldbeeren, samtig, aromatisch und fruchtig

Speisenempfehlung: Saisonale Wurstwaren, intensiv geschmackvolle erste Gänge, Pizza, gegrillter Fisch, Braten

POGGIO BADIOLA

Er stammt aus den höher gelegenen Weinbergen im Herzen des Chianti Classico, welche eine romanische Pfarrei aus dem 10. Jahrhundert umgeben und vereint wunderbar die Feinheit des frischeren Sangiovese mit der Struktur und Weichheit des Merlot.

Alkohol: 13,5% Vol.

Content: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite