LICATA
WIJNFICHE

Naam	Poggio Badiola
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	30% merlot, 70% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Doorheen de eeuwen heeft de familie Mazzei een belangrijke rol gespeeld in de Toscaanse politiek en cultuur, maar ook in de wijnbouw. Het oude wapenschild en het rijkelijk gevulde familiearchief gaan terug tot de 11de eeuw. Ser Lapo Mazzei was, net zoals zijn broer Lionardo, druiventeler in Carmignano en toen zijn kleindochter Madonna Smeralda in 1453 huwde met Piero di Agnolo da Fonterutoli, ontstond het wijndomein dat we vandaag kennen als Castello di Fonterutoli. Al 23 generaties is het wijngoed familiebezit, vandaag gerund door Lapo Mazzei en zijn zonen Filippo en Francesco. Onder de wijngaarden werd een nieuwe, hypermoderne wijnkelder gebouwd waar een ondergrondse waterloop de natuurlijke luchtvochtigheid regelt. Sangiovese en merlot vinden elkaar in de IGP's 'Siepi' en 'Badiola'. Maar de aandacht is vooral gericht op de krachtige sangiovese in de twee Chianti Classicos 'Fonterutoli', die met 10% malvasia, colorino en merlot voor een jaartje op vat gaan, en het vlaggenschip 'Castello di Fonterutoli' die in 2014 (vanaf de jaargang 2010) de hoogste onderscheiding Gran Selezione kreeg. Daar waar de sangiovese in deze topwijn voordien nog wat cabernet sauvignon en merlot bijkreeg, is de blend vanaf jaargang 2010 enkel sangiovese met malvasia, wat hem nog fijner en puurder maakt. De Poggio Badiola heeft een diepe robijnrode kleur met paarse rand. Het boeket geurt intens naar rijp fruit, bloemen en heeft een minerale hint. De structuur is soepel met sappige tannines. Elegante wijn met een fruitige afdronk.
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue
Oorsprong	Castellina in Chianti (loc. Fonterutoli), Badiola wijngaard op 480 m hoogte, west - zuidwestelijke ligging
Opbrengst	(6.000 planten/ha)
Oogst	midden september voor merlot, eind september voor de sangiovese
Vinificatie	klassieke vinificatie in inox tanks, later korte rijping in barriques
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	10 maanden in Amerikaanse en Franse barriques (10% nieuw)
Analytisch	Alc. 13,50 % vol. total acidty 5,60 g/l
Productie	280.000 flessen 0,75