LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Rosso Toscana Poggio Badiola
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	30% merlot, 70% sangiovese
Alcoholpercentage	13,50% 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 Leonardo, 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 recent een nieuwe, hypermoderne wijnkelder gebouwd waar een ondergrondse waterloop de natuurlijke luchtvochtigheid regelt. Sangiovese en merlot vinden elkaar in de moderne IGP's 'Siepi' en 'Badiola'. Maar de aandacht gaat uiteraard vooral naar dé autochtone druif sangiovese, met voorop de Chianti Classico 'Fonterutoli' en riserva 'Castello Fonterutoli'. Deze laatste is het vlaggenschip en kreeg in 2014 (vanaf de jaargang 2010) de nieuwe en hoogste onderscheiding "Gran Selezione". Daar waar de sangiovese in deze topwijn voordien nog wat cabernet sauvignon en merlot bijkreeg, is de blend vanaf jaargang 2010 hoofdzakelijk sangiovese, wat hem nog fijner en puurder maakt. Vanaf jaargang 2017 gaat de familie nog een stapje verder en wordt de Gran Selezione in 3 aparte cru's op de markt gebracht, 100% sangiovese van de beste druiven van de toppercelen uit 3 verschillende gemeentes. De Poggio Badiola heeft een diepe robijnrode kleur met paarse rand. Het boeket geurt intens naar rijp rood 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 470-570 m hoogte, west - zuidwestelijke ligging.
Opbrengst	5.500 - 7.200 planten/ha.
Oogst	Begin september.
Vinificatie	Klassieke vinificatie in inox tanks met een gecontroleerde temperatuur tussen 26°C en 28°C. Maceratie van +/- 15 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	10 maanden in Amerikaanse barriques (225 l).
Analytisch	Totale aciditeit: 5,3 %
Productie	250.000 flessen





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)