



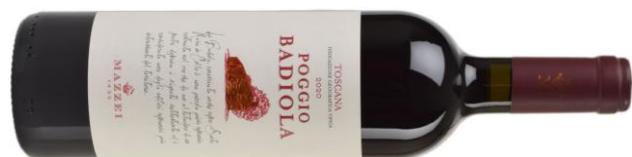
## CASTELLO DI FONTERUTOLI

Castello di Fonterutoli



Italien

Toscana



### Poggio alla Badiola Toscana IGT 2020

#### Weingut

Die Geschichte der Familie Mazzei, der das Vorzeigeweingut Castello di Fonterutoli in Castellina gehört, ist eng an die des Weinbaus und der Weinerzeugung in der Toskana gebunden. Bereits zu Beginn des 11. Jahrhunderts finden sich erste Erwähnungen in historischen Dokumenten. Heute wird das Gut von den Brüdern Filippo und Francesco Mazzei geführt, die sich bereits 1992 den begabten Önologen Carlo Ferrini als Berater ins Boot holten. Seither hat Castello di Fonterutoli ein Abonnement auf die Höchstbewertung in internationalen Weinführern, allen voran die regelmäßigen "Drei Gläser" im Gambero Rosso. "Nur die besten Trauben in die Flasche zu bekommen", dieses Credo zieht sich wie ein roter Faden durch alle Anstrengungen des Hauses. Aus diesem Ansatz entstand das "Chateau-Konzept" mit einem Toppwein und einem Zweitwein. Trauben von meist jüngeren Rebstöcken wandern in den Poggio alla Badiola und machen ihn dadurch zu einem der besten Einstiegsweine der Toskana. Wer bei seinem einfachen Wein bereits eine solche Qualität zeigt, kann bei seinen Spitzenweinen einfach nur herausragende Qualitäten erzeugen.

#### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.50 g/l
<b>Säure:</b>	5.00 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Toscana
<b>Rebsorten:</b>	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

#### Ausbau

großes Holzfass

#### Sensorik

Üppig rote Beeren, Waldfrüchte, leichte Schokonote, feine Balance zwischen Kraft und Eleganz

#### Passt gut zu

Parmaschinken und Salami, Crostini mit Leber

#### Lagerfähig

7 Jahre

#### Tipp

Trotz seiner über die letzten Jahre durchgängig tollen Qualität und seines ungeheuer süffigen Charakters, ist der Badiola immer noch ein Geheimtipp. Im Schatten seines großen Bruders, des Chianti Classico Fonterutoli, besticht diese Cuveè aus Sangiovese und Merlot vor allem durch ein ausgezeichnetes Preis-Genuß-Verhältnis.