

# FATTORIA DI BAGNOLO

MARCHESI BARTOLINI BALDELLI



## MARALÒ 2019

IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE ROSATO

2019



### MARALÒ

ROSATO  
COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE  
Indicazione Geografica Tipica



MARCHESI BARTOLINI BALDELLI  
BAGNOLO E MONTOZZI

750 ml e 13,5% vol  
CONTIENE SOLFITI - CONTIENE SODIUMSULFITE - ENVIATI SULLITE - L. 204

**TITOLARE AZIENDA:** AZ. AGRICOLA BAGNOLO E MONTOZZI SSA

**ENOLOGO:** DR. LORENZO LANDI

**AGRONOMO:** DR. MAURIZIO PERTICI

**UBICAZIONE:** IMPRUNETA (FIRENZE)

**ALTITUDINE:** 220 M.

**UVE:** SANGIOVESE 100%

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** GUYOT

E CORDONE SPERONATO

**TERRENO:** GALESTROSO, MISTO

ARGILLOSO

**RESA UVA PER HA:** 50 QUINTALI

**N° BOTTIGLIE:** 2.000

**PERIODO VENDEMMIALE:** 1° DECADE DI SETTEMBRE

**RACCOLTA:** MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI

**FERMENTAZIONE:** REFRIGERAZIONE DELL'UVA PIGIATA ED ESTRAZIONE DEL MOSTO FIORE E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15°C

**TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE:** 1 GIORNO

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** NON SVOLTA

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** MINIMO DUE MESI IN

LOCALI CLIMATIZZATI

**TENORE ALCOLICO:** 13,50 %

**ACIDITA' TOTALE:** 5,46 G/L

**PH:** 3,41

**ESTRATTO TOTALE:** 30,9 G/L

**ZUCCHERI RESIDUI:** 1 G/L

**COLORE:** ROSA TENUA

**PROFUMO:** FLOREALE INTENSO

**GUSTO:** MORBIDO CON UNA PIACEVOLE ACIDITA'

**ABBINAMENTI:**

