

FATTORIA DI BAGNOLO
Marchesi Bartolini Baldelli



GRAPPE DEL CHIANTI



TITOLARE AZIENDA: Marco Bartolini Baldelli
AGRONOMO: Dr. Maurizio Pertici
UBICAZIONE: Impruneta (Firenze)
ALTITUDINE: 220 m.
UVE: Sangiovese e altre uve autoctone a bacca rossa



VINACCE: vinacce fresche residuali dalla fermentazione del Chianti Colli Fiorentini

DISTILLAZIONE: la distillazione avviene in alambicchi sottovuoto per poter mantenere al meglio aromi e gusto

AFFINAMENTO: la sola riserva viene invecchiata in barriques per un periodo di diciotto mesi, creando un colore leggermente ambrato di grande eleganza, e rendendo più pieno il suo aroma.

TENORE ALCOLICO: 43%

COLORE: trasparente, ambrato nella riserva

PROFUMO: Pulito, più complesso nella riserva

GUSTO: Morbido ed elegante, dalla alcolicità non invadente

