

FATTORIA DI BAGNOLO
Marchesi Bartolini Baldelli



VINO ROSSO DA TAVOLA



TITOLARE AZIENDA: Marco Bartolini Baldelli

ENOLOGO: Dr. Maurizio Pertici

AGRONOMO: Dr. Maurizio Pertici

UBICAZIONE: Impruneta (Firenze)

ALTITUDINE: 220 m.

UVE: Sangiovese e altre uve a bacca rossa

SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato

TERRENO: Galestroso, misto argilloso

N° BOTTIGLIE: produzione limitata

PERIODO VENDEMMIALE: 1° decade di ottobre

RACCOLTA: manuale con cernita dei grappoli

FERMENTAZIONE: in vasche di cemento vetrificate con controllo termico, durante la prima fase si eseguono rimontaggi per l'estrazione del colore e degli altri elementi presenti nelle bucce

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta naturalmente

AFFINAMENTO IN LEGNO: limitata permanenza in legni non nuovi

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Vinoso e maturo

GUSTO: Armonico, con lievi note di vaniglia. Vino di grande piacevolezza, ma non eccessivamente impegnativo, che lo rendono di facile abbinamento con molti menù

ABBINAMENTI: spaghetti al ragù di carne, verdure grigliate, carni rosse in genere

