

MARCHESI  
*Bartolini Baldelli*

## FATTORIA DI BAGNOLO

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA 2017  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**TITOLARE AZIENDA:** GIOVANNA BARTOLINI BALDELLI  
**RESPONSABILE PRODUZIONE:** ALBERTO BIANCHI  
**ENOLOGO:** DR. LORENZO LANDI  
**AGRONOMO:** DR. MAURIZIO PERTICI  
**UBICAZIONE:** IMPRUNETA (FIRENZE)  
**ALTITUDINE:** 220 M.  
**UVE:** SANGIOVESE 90% E COLORINO  
**SISTEMA ALLEVAMENTO:** GUYOT E CORDONE SPERONATO  
**TERRENO:** GALESTROSO, MISTO ARGILLOSO  
**RESA UVA PER HA:** 60 QUINTALI  
**N° BOTTIGLIE:** 4000

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

**RACCOLTA:** MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI

**FERMENTAZIONE:** IN FERMENTINI DI ACCIAIO CON CONTROLLO AUTOMATICO DELLE TEMPERATURE, MANTENUTE TRA I 27 E 28 °C

**TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE:** 15 GIORNI IN CUI VENGONO SVOLTI RIMONTAGGI E DELESTAGES

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** SVOLTA NATURALMENTE IN ACCIAIO

**AFFINAMENTO IN LEGNO:** 12 MESI IN BARRIQUES E TONNEAUX DI ALLIER CON MEDIA TOSTATURA, 3 MESI ACCIAIO E BOTTE.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** MINIMO 12 MESI IN LOCALI CLIMATIZZATI

**TENORE ALCOLICO:** 14%

**ACIDITA' TOTALE:** 5,12 G/L

**PH:** 3,62

**ESTRATTO TOTALE:** 32,2 G/L

**ZUCCHERI RESIDUI:** 0,5 G/L

**COLORE:** RUBINO INTENSO, CON LIEVI RIFLESSI GRANATO

**PROFUMO:** IMPETUOSO, CON SENTORI DI CONFETTURA DI VISCIOLE, TABACCO KENTUCKY, CIOCCOLATINO ALLA MENTA ED ESALTANTI NOTE DI PINO E CUIOIO.

**GUSTO:** SAPIDO, CORPO SIGNORILE DI SOBRIA ESTRAZIONE TANNICA.

PERSISTE DECISO INVITANDO AD UN ALTRO ASSAGGIO.

