

FATTORIA DI BAGNOLO

Marchesi Bartolini Baldelli



CHIANTI COLLI FIORENTINI 2014

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



TITOLARE AZIENDA: MARCO BARTOLINI BALDELLI
ENOLOGO: DR. LORENZO LANDI
AGRONOMO: DR. MAURIZIO PERTICI
UBICAZIONE: IMPRUNETA (FIRENZE)
ALTITUDINE: 220 M.
UVE: SANGIOVESE 90%, COLORINO E MERLOT
SISTEMA ALLEVAMENTO: GUYOT E CORDONE SPERONATO
TERRENO: GALESTROSO, MISTO ARGILLOSO
RESA UVA PER HA: 70 QUINTALI
N° BOTTIGLIE: 12.000



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: 11 GIORNI IN CUI VENGONO SVOLTI RIMONTAGGI E DELESTAGES

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SVOLTA NATURALMENTE IN ACCIAIO

AFFINAMENTO IN LEGNO: 6 MESI BOTTI DI ROVERE DI VARIE CAPACITÀ

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: MINIMO QUATTRO MESI IN LOCALI CLIMATIZZATI

TENORE ALCOLICO: 13 %

ACIDITA' TOTALE: 5,14 G/L

PH: 3,66

ESTRATTO TOTALE: 29,4 G/L

ZUCCHERI RESIDUI: 0,3 G/L

COLORE: RUBINO INTENSO, CONCENTRATO

PROFUMO: FRUTTATO, SUADENTE E COMPOSTO, CON FINI NOTE DI CILIEGIA, RABARBARO E CHINA.

GUSTO: VIRILE, AVVOLGENTE ED EQUILIBRATO BEN BILANCIATO.

FINALE DI STUZZICANTE E PROLUNGATA PERSISTENZA.