

MARCHESI
Bartolini Baldelli

FATTORIA DI BAGNOLO

CAPRO ROSSO 2016

IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

CAPROROSSO



COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2016

Imbottigliato all'origine dal viticoltore
Azienda Agricola Bagnolo e Montozzi s.s.a.
nella Fattoria di Bagnolo - Impruneta - Italia

PRODOTTO IN ITALIA

750 ml e CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - L. 183 14% vol

Marchesi Bartolini Baldelli
FATTORIA DI BAGNOLO

TITOLARE AZIENDA: GIOVANNA BARTOLINI BALDELLI

RESPONSABILE PRODUZIONE: ALBERTO BIANCHI

ENOLOGO: DR. LORENZO LANDI

AGRONOMO: DR. MAURIZIO PERTICI

UBICAZIONE: IMPRUNETA (FIRENZE)

ALTITUDINE: 220 M.

UVE: 60% CABERNET SAUVIGNON E 40% MERLOT

SISTEMA ALLEVAMENTO: GUYOT E CORDONE

SPERONATO

TERRENO: GALESTROSO, MISTO ARGILLOSO

RESA UVA PER HA: 40 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: 21 GIORNI IN CUI
VENGONO SVOLTI RIMONTAGGI E DELESTAGES

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SVOLTA NATURALMENTO IN ACCIAIO

AFFINAMENTO IN LEGNO: 12 MESI IN BARRIQUES FRANCESI NUOVE

DI ALLIER CON MEDIA TOSTATURA +

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: MINIMO 12 MESI

IN LOCALI CLIMATIZZATI

TENORE ALCOLICO: 14%

ACIDITA' TOTALE: 5,07 G/L

PH: 3,64

ESTRATTO TOTALE: 33,7 G/L

ZUCCHERI RESIDUI: 0,5 G/L

COLORE: RUBINO IMPENETRABILE CON SFUMATURE PORPORA

PROFUMO: SENTORI DI CILIEGIA NERA, AMARENA E MORA,
CON NOTE DI TABACCO, VANIGLIA E CUIO.

GUSTO: CONCENTRATO, VIGOROSO, MORBIDO PER I TANNINI DENS E ROTONDI.
LUNGO E PERSISTENTE NEL FINALE, GRANDE STRUTTURA ED EQUILIBRIO GUSTATIVO.

