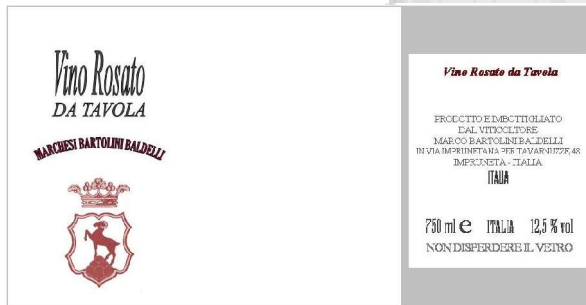


FATTORIA DI BAGNOLO
Marchesi Bartolini Baldelli



VINO ROSATO 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 autoctone 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: il mosto proveniente dal salasso di mosto fiore, inizia la fermentazione in assenza di bucce in fermentini di acciaio con controllo automatico delle temperature, mantenute tra i 18 e 20 °C.

La lenta fermentazione si svolge per un periodo di circa 20 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

Imbottigliato giovane per mantenere intatti profumi e aromi

COLORE: Cerasuolo

PROFUMO: Fruttato, con fini note di fragole, ribes e ciliegia

GUSTO: Fresco, equilibrato, di buona acidità. Vino di grande piacevolezza, ma non eccessivamente impegnativo.

ABBINAMENTI: carni bianche, antipasti di pesce marinato

