

FATTORIA DI BAGNOLO

Marchesi Bartolini Baldelli



CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA 2012

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% 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: 13,0%

ACIDITA' TOTALE: 5,22 g/L

PH: 3,57

ESTRATTO TOTALE: 30,5 g/L

ZUCCHERI RESIDUI: 0,2 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 CUOIO.

GUSTO: SAPIDO, CORPO SIGNORILE DI SOBRIA ESTRAZIONE TANNICA.

PERSISTE DECISO INVITANDO AD UN ALTRO ASSAGGIO.

