

MARCHESI
Bartolini Baldelli

FATTORIA DI BAGNOLO

CHIANTI COLLI FIORENTINI 2018

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%, COLORINO E MERLOT

SISTEMA ALLEVAMENTO: GUYOT E CORDONE SPERONATO

TERRENO: GALESTROSO, MISTO

ARGILLOSO

RESA UVA PER HA: 60 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: 14 %

ACIDITA' TOTALE: 5,15 G/L

PH: 3,67

ESTRATTO TOTALE: 30,8 G/L

ZUCCHERI RESIDUI: 0,73 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 DI PROLUNGATA PERSISTENZA.