

FATTORIA DI BAGNOLO

Marchesi Bartolini Baldelli



CAPRO ROSSO 2011

IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE



TITOLARE AZIENDA: MARCO BARTOLINI BALDELLI

ENOLOGO: DR. LORENZO LANDI

AGRONOMO: DR. MAURIZIO PERTICI

UBICAZIONE: IMPRUNETA (FIRENZE)

ALTITUDINE: 220 M.

UVE: SANGIOVESE 80%, COLORINO, CABERNET SAUVIGNON

SISTEMA ALLEVAMENTO: GUYOT E CORDONE SPERONATO

TERRENO: GALESTROSO, MISTO ARGILLOSO

RESA UVA PER HA: 52 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: 18 GIORNI IN CUI VENGONO SVOLTI RIMONTAGGI E DELESTAGES

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SVOLTA NATURALMENTE IN ACCIAIO

AFFINAMENTO IN LEGNO: 12 MESI IN BARRIQUES E TONNEAUX NUOVI DI ALLIER CON MEDIA TOSTATURA

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: MINIMO 12 MESI IN LOCALI CLIMATIZZATI

TENORE ALCOLICO: 13,0%

ACIDITA' TOTALE: 5,82 G/L

PH: 3,52

ESTRATTO TOTALE: 32,5 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 CUOIO.

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