

Bartali
Casa fondata nel 1927



Bolgheri

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Bolgheri Doc.
- VITIGNI: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta meccanica dalla seconda decade di Settembre. Pigiatura e diraspatura. Breve macerazione a freddo di 36 ore all'interno di picocli serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Temperature di fermentazione tra 28/30°C. Durata della macerazione 15/20 giorni. Frequenti rimontaggi ad alcuni delestages. Svinatura a fine macerazione. Fermentazione malolattica in acciaio. L'invecchiamento è di 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio e 3 mesi di affinamento in bottiglia.
- COLORE: Rosso rubino brillante con riflessi violacei.
- PROFUMO: Profumi di sottobosco e ciliegia con note di vaniglia.
- GUSTO: In bocca pieno, morbido e minerale, finale sapido e persistente.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, brasati, carni bianche e rosse.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.