



I BALZINI

## I BALZINI Gold Label 2012

### I BALZINI GOLD LABEL SECONDO LUCA GARDINI:

“La storia di questo vino comincia nel vigneto più vecchio, con oltre 35 anni di vita, insediato in un territorio a base di sabbia gialla alternata ad argilla con notevole presenza di fossili marini. Centinaia di migliaia di anni fa infatti qui c'era il mare e ha lasciato a questo terreno le sue componenti.

Si è voluto produrre un vino che fosse l'espressione più “profonda” di un territorio, infatti le radici di questo vecchio vigneto sono state lavorate facendo piccoli tagli alle radici superficiali, per indurre l'apparato radicale ad andare ancora più in profondità e pescare nella intimità della terra i sentori atavici lasciati dal mare.

La profondità raggiunta dalle radici ha consentito alla pianta, oltre che sopportare meglio i periodi di siccità, ad attingere linfa vitale da terreni più ricchi di minerali, sali e le componenti marine lasciate dal mare.

La filosofia produttiva aziendale vuole una ridotta quantità di uva per pianta, a tutto vantaggio del frutto, unita alla maturazione fenolica delle uve e l'ottimale maturazione dei vinaccioli, le cure durante la vinificazione, l'uso oculato della barrique, il lungo affinamento in bottiglia, hanno prodotto questo Merlot in purezza dai sentori speziati e ricco di note minerali che accompagnano un bagaglio aromatico dai sentori millenari.



### NOTE ORGANOLETTICHE

Compatto alla vista, rubino molto intenso e profondo. Profumo ricco e variegato caratterizzato da note di cassis, rabarbaro, eucalipto. Bocca piena e rotonda dominata da tratti salmastri e frutto scuro. Tannini morbidi e lunghi.

**ALTITUDINE:** 250 mt sul livello del mare.

**SUOLO:** Origine pliocenica, formazione sedimentaria caratterizzata dalla presenza di sabbie gialle alternate ad argille con presenza di fossili marini.

**MICROCLIMA:** Precipitazioni da medie ad elevate, inverno freddo ed estate da moderatamente calde a calde con ottimo soleggiamento grazie all'esposizione ad ovest.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** Capovolto toscano, vendemmia a mano, raccolta uve in cassette e selezione dei grappoli sul nastro trasportatore.

**PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA:** Circa gr 750 a pianta.

**UVE:** Merlot

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Pigiatura soffice, fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques di rovere francese nuove per circa 12/14 mesi. Elevazione in bottiglia per circa 18 mesi.

**ABBINAMENTI:** Perfetto con carni rosse e piatti della grande cucina.

**PACKAGING:** Etichetta realizzata con serigrafia in oro zecchino e fusione in forno. Tappi di sughero naturale da 49mm monopezzo selezionati a mano ed annusati uno ad uno da personale addestrato per evitare che il tappo abbia contaminazioni olfattive.

**FORMATI:** Bottiglie da l. 0,75 e Magnum tutte confezionate singolarmente.