



I BALZINI

“Ist es von Blumen oder Trauben dieses Ambra oder eine zarte Spur von Veilchen?”

Giovanni Pascoli

I BALZINI Green Label IGP Toscana



VERKOSTUNGSNOTIZ

VISUELLER EINDRUCK: Leuchtendes Rubinrot.

GERUCHSEINDRUCK: Frischer und fruchtiger Duft; man nimmt florale Noten nach Märzveilchen und Noten roter Früchte wahr.

GESCHMACKSEINDRUCK: Samtig, würzig und lebendig mit eleganter Frische.

BODEN: Ursprünglich aus dem Pliozän, Sedimentgestein aus gelbem Sand und Ton. Bemerkenswert ist das Vorhandensein von Meeresfossilien.

MIKROKLIMA: Gemäßigt bis warm, mittlere bis hohe Niederschlagsmengen, kalte Winter und gemäßigt warme bis heiße Sommer, mit besonders sonnigen Abenden durch die Ausrichtung nach Westen.

AUSRICHTUNG: Südwest, wobei die Rebenreihen in Nordsüd-Richtung verlaufen.

ART DES ANBAUS: Bearbeitung des Bodens durch teilweise Begrünung, Reberziehung im Spalier mit wenigen Spornen und sehr wenigen Knospen pro Pflanze. Auslese der Trauben durch grüne Lese während der Wachstumsphase und Endauslese bei der Ernte. Die Trauben werden per Hand geerntet, in kleine Kisten gelegt, sofort in den Weinkeller gebracht und dort noch einmal auf dem Förderband, kurz vor dem Pressen, selektiert.

REBSORTEN: Sangiovese und Mammolo.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU: Die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 26 °C in Edelstahlbehältern. Die malolaktische Gärung vollzieht sich ebendort, darauf folgt die Reifung für circa 3 Monate bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl.

EMPFEHLUNGEN: Ein Roter mit sofortigem Zugang, der in einem Glas in Tulpenform verkostet werden sollte.

SPEISEKOMBINATIONEN: Ideal zu ersten Gängen sowie zu Carpaccio, Thunfisch, Baccalà (Stockfisch), Caciucco (Fischsuppe) oder Pizza. Man kann ihn auch bei niedriger Temperatur, um die 12 °C servieren.

BESONDERHEITEN: Frischer und wohlriechender Wein, sehr würzig mit einem ausgeprägt territorialen Wiedererkennungswert.