



I BALZINI

“E’ del fior d’uva questa ambra che sento o una lieve traccia di viole?”

Giovanni Pascoli

I BALZINI Green Label IGP Toscana



NOTE DEGUSTATIVE

ESAME VISIVO: Rosso rubino brillante.

ESAME OLFATTIVO: Olfatto fresco e fruttato. Si percepiscono sentori floreali di mammola e di frutta rossa.

ESAME GUSTATIVO: Morbido, sapido e brioso con eleganti sensazioni di freschezza.

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

MICROCLIMA: Temperato – caldo: precipitazioni da medie ad elevate, inverno freddo ed estati da moderatamente calde a calde con tramonti particolarmente soleggiati, data la specifica esposizione.

ESPOSIZIONE FILARI: Sud – Ovest con orientamento dei filari Nord -sud.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Lavorazione del suolo alternata ad inerbimento e potatura della vite a cordone speronato con pochi speroni e con un carico di gemme per pianta molto ridotto. Selezione dei grappoli con diradamento durante la crescita e selezione finale alla raccolta; alla vendemmia i grappoli vengono raccolti a mano, posti in piccole cassette e trasferiti in cantina. Una ulteriore selezione dei grappoli avviene tramite il nastro trasportatore al momento della pigiatura.

UVE: Sangiovese e Mammolo.

VINIFICAZIONE: La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata di 26°C in vasche di acciaio inox. La fermentazione malolattica ha luogo nelle stesse vasche, dopodiché l’affinamento si svolge in acciaio inox a temperatura controllata per 3 mesi circa.

CONSIGLI: rosso di immediata disponibilità, degustare in bicchiere a tulipano.

ABBINAMENTI: Ideale per primi piatti, carpacci, tonno, baccalà, caciucco, pizza. Si può servire anche a temperature basse intorno ai 12°C.

SEGNI PARTICOLARI: Vino fresco e fragrante, molto sapido con una spiccata connotazione territoriale.