



I BALZINI

*"I think pink is my colour, I won't drink from no other. Never!"*

The Feeling, Rosè

## I BALZINI Pink Label IGP Colli della Toscana Centrale



### VERKOSTUNGSNOTIZ

**VISUELLER EINDRUCK:** Intensiver, rosafarbener Ton.

**GERUCHSEINDRUCK:** Floral und fruchtig. Charakterisiert durch Noten von Teerosen, Maiglöckchen und roten Früchten, die sich öffnen zum Duft nach Kirschen und Erdbeeren.

**GESCHMACKSEINDRUCK:** Frisch und lebendig. Ausgezeichnetes Säuregerüst, sehr gute Nachhaltigkeit am Gaumen.

**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 Reihen 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 Merlot.

**WEINBEREITUNG UND AUSBAU:** Entrappen und sofortiges Pressen. Nach einer statischen Klärung bei niedrigen Temperaturen fermentiert der Most in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur von 18 °C. Der so erhaltene Wein verbleibt im Edelstahl bis zur Abfüllung.

**EMPFEHLUNG:** Bei 10 bis 12 °C servieren.

**SPEISEKOMBINATIONEN:** Ideal zu Vorspeisen und zu Gerichten mit Fisch und hellem Fleisch.

**BESONDERHEITEN:** Er hat die Konsistenz eines Rotweins und den Duft eines Weißen.