



I BALZINI

“...Vino morbido come un disordinato velluto...”

Pablo Neruda

I BALZINI White Label IGP Colli della Toscana Centrale



NOTE DEGUSTATIVE

ESAME VISIVO: Rosso rubino molto intenso e profondo.

ESAME OLFATTIVO: Di grande complessità olfattiva, emergono note di piccoli frutti di bosco a bacca rossa e nera, fra cui si distinguono le note di lampone e di ciliegia nera, ben sposate alle note vanigliate e speziate che ricordano il tabacco ed il cacao. Negli anni emergono note balsamiche e sentori di tartufo.

ESAME GUSTATIVO: Di grande struttura e persistenza, avvolgente ed elegante. La trama dei tannini è molto fitta, caratterizzata da tannini morbidi. Il finale si presenta molto lungo ed il retrogusto intenso e piacevole.

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

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

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest con orientamento dei filari Nord—Sud.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Lavorazione del suolo alternata ad inerbimento e potatura della vite a cordone speronato. Diradamento di grappoli durante la crescita e selezione finale alla raccolta; alla vendemmia i grappoli vengono raccolti a mano, posti in piccole cassette e selezionati ancora sul nastro trasportatore.

UVE: Sangiovese, Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE: Macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata a 26 – 28° C per circa 2 settimane. Malolattica completata.

AFFINAMENTO: In barriques di rovere francese a media tostatura di cui il 50% nuove per circa 12 mesi, cui segue la sosta di rifinitura in bottiglia per almeno 18 mesi.

CONSIGLI: vino rosso di ottimo invecchiamento 15–20 anni da degustare in grandi calici a 16 – 18° C.

ABBINAMENTI: In cucina ama le carni alla brace e al forno e i formaggi di media stagionatura.

SEGNI PARTICOLARI: Vino intenso, elegante con una spiccata connotazione territoriale.