



I BALZINI

"I think pink is my colour, I wont drink from no other. Never!"

The Feeling, Rosè

I BALZINI Pink Label IGP Colli della Toscana Centrale



NOTE DEGUSTATIVE

ESAME VISIVO: Rosato di buona intensità

ESAME OLFATTIVO: Floreale e fruttato. Caratterizzato da note di rosa tea, mughetto e di frutti rossi. Emergono la ciliegia e la fragola.

ESAME GUSTATIVO: Fresco e vivace al palato. Ottima acidità, molto buona la persistenza gustativa.

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

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Lavorazione del suolo alternata ad inerbimento, potatura della vite a cordone speronato. Diradamento dei 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 e Merlot.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pressatura immediata. Dopo una decantazione statica a freddo il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C. Il vino così ottenuto rimane in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

CONSIGLI: Servire a 10°-12°C.

ABBINAMENTI: : Ideale con gli antipasti, i piatti a base di pesce e carni bianche.

SEGNI PARTICOLARI: Ha la consistenza di un vino rosso e i profumi di un vino bianco.