



I BALZINI



SANGIOVESE - MERLOT

I BALZINI BALZE ROSA

IGP Colli della Toscana Centrale



A tavola ideale con gli antipasti, i piatti a base di pesce – salmone, ricciola, tartare, primi di pesce saporiti, formaggi freschi, insalate e carni bianche.

IL VINO

Il nostro vino rosato, eclettico e versatile. Vino con la consistenza di un rosso e i profumi di un vino bianco. Vino fruttato, caratterizzato da note di rosa, ciliegia e la fragola. Fresco e vivace al palato. Ottima acidità, molto buona la persistenza gustativa.

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce in pressa per due ore, pressatura soffice, decantazione statica senza uso di enzimi, fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno a 20 gradi. Malolattica svolta, non filtrato. In acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTA DELL'ENOLOGO

La rosa nella sua tenue finezza, la pesca, l'amarena. Vino succoso e spensierato da bere con formaggi e salumi o perché si ha sete!

NOTE DEGUSTATIVE

- **Esame visivo**
Rosato di buona intensità
- **Esame olfattivo**
floreale e fruttato. Caratterizzato da note di ciliegia, fragola e frutti rossi.
- **Esame gustativo**
fresco e vivace al palato. Ottima persistenza gustativa.

CONSIGLI

Servire a 10°-12°C

SUOLO

Origine pliocenica, formazione sedimentaria caratterizzata dalla presenza di sabbie gialle e 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 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.

