



I BALZINI



SANGIOVESE - MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

I BALZINI BALZE ROSSE

IGP Toscana



A tavola chiede piatti di selvaggina, carni alla brace, formaggi di media stagionatura e stagionati.

IL VINO

Vino di grande complessità aromatica. Blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon arrotondato dal Merlot, emergono note di frutti di bosco a bacca rossa e nera, a cui fanno seguito note mentolate e speziate, si distinguono i sentori di noce moscata, di liquirizia e cannella. Ottima struttura, con una trama tannica fitta, consistente ed elegante. Buon equilibrio e lunga persistenza aromatica.

VINIFICAZIONE

Vendemmia a evidente maturità del frutto. Uva totalmente diraspata, fermentazione con lieviti indigeni in acciaio inox a temperatura non controllata per 15 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento per circa 6 mesi in barrique usate di rovere francese a media tostatura. Riposo in bottiglia.

NOTA DELL'ENOLOGO

Il frutto rosso scuro, nero, del Cabernet e del Merlot di questo vino lo rende profondo ma allo stesso tempo immediato. Un vino per chi cerca struttura ma anche beva.

NOTE DEGUSTATIVE

- **Esame visivo**
Rosso rubino con leggera unghia porpora.
- **Esame olfattivo**
Bouquet ampio e armonioso. Bouquet ampio e armonioso. Sentori di ribes, mora, ciliegia e frutti rossi seguiti da note balsamiche.
- **Esame gustativo**
Buona struttura, immediato. Rotondo equilibrato di buona persistenza.

CONSIGLI

Blend elegante, profumato, dal piacevole impatto gustativo.

SUOLO

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

MICROCLIMA

Temperato – caldo: precipitazioni da medie ad elevate, inverno freddo ed estati calde con tramonti particolarmente soleggiati.

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 ridotto. Selezione dei grappoli con diradamento durante la crescita e selezione alla raccolta; vendemmia a mano, grappoli posti in piccole cassette e trasferiti in cantina. Una ulteriore selezione dei grappoli avviene tramite il nastro trasportatore al momento della pigiatura.

