



I BALZINI



A tavola ideale per primi piatti con sughi di carne leggeri, pizza e piatti di pesce sostanziosi. Ottimo come aperitivo, si può servire anche a temperature basse intorno ai 12°C.



SANGIOVESE - MAMMOLO

I BALZINI BALZE VERDI

IGP Toscana

IL VINO

Vino fresco e fragrante, molto sapido con una spiccata connotazione territoriale. Bouquet fresco e floreale. Un vino a tutti gli effetti diverso dagli altri, nato dal desiderio di produrre un "vino da bere subito", che dia gioia e piacevolezza. Esprime giovinezza e temperamento, freschezza e carattere, dedicato a tutti coloro che vogliono bere bene tutti i giorni, e che desiderano un vino che possa accompagnare l'intero pasto. Perfetto da bere fresco e da abbinare a piatti di pesce corposi.

VINIFICAZIONE

Per il Mammolo macerazione carbonica a grappolo interno per tre giorni con successiva pressatura soffice. Vinificazione senza bucce con fermentazione a lieviti indigeni a temperatura controllata. Per il Sangiovese una settimana di macerazione sulle bucce e fermentazione con lieviti indigeni. Malolattica completata.

AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio a temperatura controllata per circa tre mesi

NOTA DELL'ENOLOGO

La freschezza del frutto croccante, la ciliegia, la viola mammola. Un vino spensierato, suadente, dalla beva facile. Frutto fragrante e tannino minuto ne accompagnano la piacevolezza.

NOTE DEGUSTATIVE

- **Esame visivo**
Rosso rubino brillante.
- **Esame olfattivo**
Olfatto fresco e fruttato. Si percepiscono sentori floreali di mammola e di frutta rossa.
- **Esame gustativo**
Morbido, sapido, brioso e elegante. Vino dal tannino molto fresco e sottile di bella acidità.

CONSIGLI

Rosso di immediata disponibilità, degustare in bicchiere a tulipano.

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 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.

