



I BALZINI



MERLOT

I BALZINI GOLD LABEL



*Perfetto con carni rosse e piatti
della grande cucina*

IL VINO

La storia di questo vino comincia nel vigneto più vecchio, con oltre 35 anni di vita, insediato in un territorio a base di sabbia gialla alternata ad argilla con notevole presenza di fossili marini, dove centinaia di migliaia di anni fa c'era il mare, dove ha lasciato a questo terreno le sue componenti.

Si è voluto produrre un vino che fosse l'espressione più "profonda" di un territorio, infatti le radici di questo vecchio vigneto sono state lavorate facendo piccoli tagli alle radici superficiali, per indurre l'apparato radicale ad andare ancora più in profondità e pescare nella intimità della terra i sentori atavici lasciati dal mare.

La profondità raggiunta dalle radici ha consentito alla pianta, oltre che sopportare meglio i periodi di siccità, di attingere linfa vitale da terreni più ricchi di minerali, sali e componenti marine lasciate dal mare.

La filosofia produttiva aziendale vuole una ridotta quantità di uva per pianta, a tutto vantaggio del frutto, unita alla maturazione fenolica delle uve e all'ottimale maturazione dei vinaccioli. Le cure durante la vinificazione, l'uso oculato della barrique, il lungo affinamento in bottiglia, hanno prodotto questo Merlot in purezza dai sentori speziati e ricco di note minerali che accompagnano un bagaglio aromatico dai sentori millenari.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura soffice, fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques di rovere francese nuove per circa 12/14 mesi. Elevazione in bottiglia per circa 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Compatto alla vista, rubino molto intenso e profondo. Profumo ricco e variegato caratterizzato da note di cassis, rabarbaro, eucalipto. Bocca piena e rotonda dominata da tratti salmastri e frutto scuro. Tannini morbidi e lunghi.

SUOLO

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

MICROCLIMA

Precipitazioni da medie ad elevate, inverno freddo ed estate da moderatamente calde a calde con ottimo soleggiamento grazie all'esposizione ad ovest.

ALTITUDINE

250 mt sul livello del mare.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Capovolto toscano, vendemmia a mano, raccolta uve in cassette e selezione dei grappoli sul nastro trasportatore

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA

Circa gr 750 a pianta.

