



i balzini



A tavola chiede piatti di carne della grande cucina, selvaggina e si sposa ottimamente a formaggi stagionati.

CABERNET SAUVIGNON E MERLOT

I BALZINI BALZE NERE

IGP Colli della Toscana Centrale

IL VINO

Vino caldo, austero e potente. Ha un colore rosso rubino intenso e concentrato, con note purpuree. Il profumo è importante e complesso, caratterizzato dalla fusione delle note del Cabernet con il Merlot. L'insieme del bouquet riporta anche sentori di caffè e vaniglia, cioccolato nero e cuoio. In bocca, l'ottima trama di tannini dolci ben fusi suscita piacevoli sensazioni vellutate, mentre in chiusura domina la persistenza aromatica.

VINIFICAZIONE

Macerazione a 26 – 28°C per circa 2 settimane. Malolattica completata.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese per circa 12 – 14 mesi cui segue la sosta di rifinitura in bottiglia per 18 mesi.

NOTA DELL'ENOLOGO

Il nostro bordeaux mediterraneo, dove il frutto si fa potentemente maturo e le note balsamiche si fanno erbe mediterranee. Un baritono di grande classe, dove la ricchezza non è mai eccessiva ma al servizio di un grande vino da invecchiamento.

NOTE DEGUSTATIVE

- **Esame visivo**
Rubino molto intenso e profondo con note purpuree.
- **Esame olfattivo**
Intenso ed elegante caratterizzato da un connubio di note fruttate e speziate. Emergono note di piccoli frutti di bosco a bacca nera quali la mora ed il mirtillo unitamente alle note di vaniglia, tabacco e cacao.
- **Esame gustativo**
Grande corpo, molto complesso ed elegante. La trama tannica è decisa, fitta e molto raffinata. Di grande persistenza gustativa. Il retrogusto è molto piacevole e conferma decisamente le note percepite all'olfatto.

CONSIGLI

Vino longevo che può invecchiare oltre i 20 anni. Da degustare in calice ampio e capiente, a 16 – 18 °C.

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. 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 selezionati ancora sul nastro trasportatore.

