



i balzini



SANGIOVESE - CABERNET - SAUVIGNON

I BALZINI WHITE LABEL

IGP Colli della Toscana Centrale



In cucina ama le carni alla brace e al forno e i formaggi di media stagionatura.

IL VINO

Colore rosso rubino, intenso e profondo, profumo complesso ed elegante caratterizzato da note di frutti di bosco a bacca rossa molto maturi e da aromi speziati. Equilibrato e morbido in bocca, con un retrogusto molto lungo. Vino dalla forte impronta territoriale, riesce a esprimere al massimo livello l'eleganza e la complessità dei due vitigni.

VINIFICAZIONE

Macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata a 26 – 28°C per circa 2 settimane. Malolattica completata.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese a media tostatura di cui il 50% nuove per circa 12 mesi, cui segue la sosta di rifinitura in bottiglia per almeno 18 mesi.

NOTA DELL'ENOLOGO

Il tratto caratteristico del Sangiovese di Toscana - ciliegia, sottobosco, viola -, si abbraccia al frutto definito e alla balsamicità del Cabernet. Vino potente, elegante, signorile. Per la grande cacciagione.

NOTE DEGUSTATIVE

- **Esame visivo**
Rosso rubino molto intenso e profondo.
- **Esame olfattivo**
Di grande complessità olfattiva, emergono note di piccoli frutti di bosco a bacca rossa e nera, fra cui si distinguono le note di lampone e di ciliegia nera, ben sposate alle note vanigliate e speziate che ricordano il tabacco ed il cacao. Negli anni emergono note balsamiche e sentori di tartufo.
- **Esame gustativo**
Di grande struttura e persistenza, avvolgente ed elegante. La trama dei tannini è molto fitta, caratterizzata da tannini morbidi. Il finale si presenta molto lungo ed il retrogusto intenso e piacevole.

CONSIGLI

Vino rosso di ottimo invecchiamento 15-20 anni da degustare in grandi calici 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. Diradamento di grappoli 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.

