



I BALZINI

*“In diesem Wein pochte einst das Blut des Sommers,
im Leib, der den Weinstock bekleidete.”*

Dylan Thomas

I BALZINI Black Label IGP Colli della Toscana Centrale



VERKOSTUNGSNOTIZ

VISUELLER EINDRUCK: Sehr tiefes, dunkles Rubinrot mit purpurfarbenen Schattierungen.

GERUCHSEINDRUCK: Intensiv und elegant, charakterisiert durch eine Verbindung fruchtiger und würziger Noten. Es zeigen sich weiterhin Noten kleiner, dunkelbeeriger Waldfrüchte, wie Brombeeren und Blaubeeren, zusammen mit Noten von Vanille, Tabak und Kakao.

GESCHMACKSEINDRUCK: Sehr körperreich, ausgesprochen komplex und elegant. Das Tanningerüst ist fest, dicht und sehr raffiniert; von großem, lang anhaltendem Nachgeschmack. Der Nachhall ist sehr angenehm und bestätigt erneut die bereits im Geruch wahrgenommenen Noten.

BODEN: Ursprünglich aus dem Pliozän, Sedimentgestein aus gelbem Sand und Ton. Bemerkenswert ist das Vorhandensein von Meeresfossilien.

MIKROKLIMA: Gemäßigt bis warm, mittlere bis hohe Niederschlagsmengen, kalte Winter und gemäßigt warme bis heiße Sommer, mit besonders sonnigen Abenden durch die Ausrichtung nach Westen.

AUSRICHTUNG: Südwest, wobei die Rebenreihen in Nordsüd-Richtung verlaufen.

ANBAUS: Bearbeitung des Bodens durch teilweise Begrünung, Reberziehung im Spalier mit wenigen Spornen und sehr wenigen Knospen pro Pflanze. Auslese der Trauben durch grüne Lese während der Wachstumsphase und Endauslese bei der Ernte. Die Trauben werden per Hand geerntet, in kleine Kisten gelegt und noch einmal auf dem Förderband selektiert.

REBSORTEN: Cabernet Sauvignon und Merlot.

WEINBEREITUNG: Maischestandzeit von circa 2 Wochen, bei 26 bis 28 °C. Die malolaktische Gärung wird vollständig durchgeführt.

REIFUNG: In Barriques aus französischem Eichenholz für 12 bis 14 Monate, der eine 18-monatige Ruhephase in der Flasche, zur Vollendung des Weins, folgt.

EMPFEHLUNGEN: Langlebiger Wein, der mehr als 20 Jahre lagern kann. Zu verkosten in einem großen, weiten Glas bei 16 bis 18 °C.

SPEISENKOMBINATIONEN: Bei Tisch verlangt dieser Wein Fleischgerichte aus der Gourmet-Küche, wie Wild und er passt ebenfalls ausgezeichnet zu gereiftem Käse.

BESONDERHEITEN: Wein mit unvergesslichem Duft, der sehr anregend ist und sich auch sehr gut am Ende eines Mahls ausmacht.