



I BALZINI

*“In questo vino, un tempo, il sangue
dell'estate batteva nella carne che vestiva la vite.”*

Dylan Thomas

I BALZINI Black Label IGP Colli della Toscana Centrale



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.

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.

UVE: Cabernet Sauvignon e Merlot.

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.

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

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

SEGNI PARTICOLARI: Vino dai profumi indimenticabili che emozionano, ottimo anche a fine pasto.