



I BALZINI

“...Weicher Wein, wie ein lottriger Samtstoff...”

Pablo Neruda

I BALZINI White Label IGP Colli della Toscana Centrale

VERKOSTUNGSNOTIZ

VISUELLER EINDRUCK: Sehr intensives und dunkles Rubinrot.

GERUCHSEINDRUCK: Von großer olfaktorischer Komplexität, bei der die Noten kleiner, rot- und schwarzbeeriger Früchte hervortreten, darunter Himbeeren und Schwarzkirschen. Gut eingebunden sind die Noten von Vanille und Gewürzen, die an Tabak und Kakao erinnern. Mit den Jahren erscheinen balsamische Noten und Eindrücke von Trüffel.

GESCHMACKSEINDRUCK: Von großer Struktur und lang anhaltend, einnehmend und elegant. Das Tanningerüst ist sehr dicht gewirkt und charakterisiert durch mürbe Tannine. Das Finale präsentiert sich sehr lang und der Nachgeschmack ist intensiv und angenehm.

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.

ART DES 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: Sangiovese und Cabernet Sauvignon.

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

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



EMPFEHLUNGEN: Der Wein ist ideal für eine lange Lagerung und sollte in großen Gläsern bei 16 bis 18 °C verkostet werden.

SPEISENKOMBINATIONEN: Dieser Wein liebt das Fleisch vom Holzkohlegrill oder aus dem Backofen, sowie mittel gereifte Käsesorten.

BESONDERHEITEN: Ein intensiver und eleganter Wein mit einem ausgeprägt territorialen Wiedererkennungswert.