



I BALZINI

“Wein, Wein habe ich hier aufbewahrt! Müßig trinke ich am Fenster gen Osten.”

Tao Ch'Ien (365–427 n.Chr.)

I BALZINI Red Label IGP Toscana

VERKOSTUNGSNOTIZ

VISUELLER EINDRUCK: Rubinrot mit leicht purpurfarbenem Rand.

GERUCHSEINDRUCK: Vielfältiges und harmonisches Bouquet. Es treten florale Noten hervor, gefolgt von rotbeerigen Waldfrüchten. Man nimmt würzige Eindrücke nach Zimt und Lakritze wahr.

GESCHMACKSEINDRUCK: Gute Struktur, sehr körperlich, rund und ausgewogen mit langem Nachhall.

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 Reihen in Nordsüd-Richtung verlaufen.

ART DES ANBAUS: Bearbeitung des Bodens durch teilweise Begrünung, Reberziehung im Spalier. Bei der Lese werden die Trauben einzeln per Hand geerntet, in kleine Kisten gelegt und noch einmal auf dem Förderband selektiert.

REBSORTEN: Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU: Die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 26 °C in Edelstahlbottichen; die anschließende Reifung vollzieht sich für 6 Monate in gebrauchten Barriques. Dieser Ausbau überträgt dem Wein Eigenschaften, wie eine dynamische, olfaktorische Lebendigkeit und bekräftigt eine ausgezeichnete Struktur am Gaumen

EMPFEHLUNGEN: Elegante Cuvée, duftend und mit angenehmem Geschmack.

SPEISEKOMBINATIONEN: Ein idealer Essensbegleiter, perfekt zu Wurstwaren sowie zu mittel gereiftem Käse.

BESONDERHEITEN: Elegante Mischung aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon abgerundet mit Merlot.

Der moderate Einsatz des Holzes kennzeichnet ihn als frischen, jungen Wein, ein „Supertuscan zum Snack zwischendurch“.

