

LE BALZE

Riserva Gran Selezione

Temperatura di servizio: 18° C

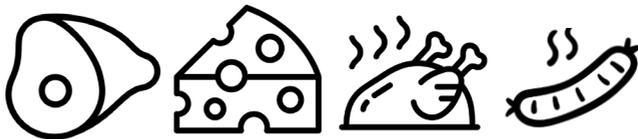


Note organolettiche:

Colore rosso rubino tendente al granato; profumo intenso con note balsamiche di frutti di bosco e tabacco, con uno sfondo chiaro di vaniglia.

Sapore pieno, vellutato, sapido con tannini maturi ed equilibrati.

Consigliato con:



Prodotto solo in anni adatti, selezionando i migliori grappoli di Sangiovese e Colorino.

Il mosto fermenta in vasche di acciaio inossidabile, dove viene lasciato macerare sulle bucce per un periodo più lungo del Chianti Classico.

Dopo la fermentazione il vino passa alla parte di invecchiamento in barrique parzialmente in barrique, quindi, una volta imbottigliato, viene conservato per il necessario affinamento in bottiglia prima dell'ingresso nel mercato.

ASPETTI TECNICI

Uvaggio: Sangiovese 95% 5% Colorino

Altezza terreno: 300 mt.

Vinificazione: In tini di acciaio inossidabile dove fermentazione e macerazione possono raggiungere i 40 giorni, dopodiché viene travasato e lasciato riposare prima dell'invecchiamento.

Invecchiamento: Viene effettuato in barriques nuove di rovere francese per un periodo di 30 mesi, quindi viene affinato in bottiglia per un minimo di un anno prima di essere commercializzato.



Titolo alcolemico effettivo: 14 %.