



COLLINE SAN BIAGIO



BALÈ 2015

Balè è un vino unico nel suo genere, simbolo della sfida vincente di Claudia Ragionieri di rappresentare in modo originale in un rosato le note di un territorio tradizionalmente vocato alla produzione di vini rossi.

CLIMA

Andamento pluviometrico nella media con un inverno mite, la minima si è registrata nel mese di gennaio con $-1,2^{\circ}\text{C}$.

L'inizio della primavera si è presentato con temperature più basse delle medie stagionali, tornando ad essere regolari nei mesi di maggio e giugno.

L'estate arriva i primi giorni di giugno, con il picco nel mese di luglio, mantenendosi forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e una maggiore ventilazione serale rispetto all'annata precedente, favorendo un'ottimale maturazione.

La raccolta iniziata il 14 settembre è terminata il 7 ottobre per un totale di nove vendemmie.

SCHEDA TECNICA

Classificazione: Rosato Toscana IGT

Uvaggio: 50% Merlot e 50% Sangiovese

Terreno: galestro - alberese

Numero di piante per ettaro: 5.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 60 quintali per ettaro

Vendemmia: seconda e terza settimana di settembre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice delle uve. Decantazione statica a freddo del mosto. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasca di acciaio inox

Affinamento: in vasche di acciaio inox per 5 mesi. In bottiglia per 2 mesi

Alcool: 13%