



COLLINE SAN BIAGIO



BALÈ 2016

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

L'annata è stata molto regolare, caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso. Le precipitazioni infatti si sono concentrate tra i mesi di aprile e luglio.

Una primavera fresca con rovesci frequenti ha permesso ai terreni l'accumulo di acqua necessaria per lo sviluppo delle piante garantendo il fabbisogno per le viti.

L'estate è stata calda ma non torrida, la temperatura massima si è registrata nel mese di giugno con 36,8° C, le importanti escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito un'ottima maturazione. La raccolta è iniziata il 12 settembre terminando il 16 ottobre per un totale di dieci vendemmie.

SCHEDE TECNICHE

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 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%