



COLLINE SAN BIAGIO



BALÈ 2017

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

Annata che potrà essere ricordata come una delle più siccitose e calde. L'inverno è stato caratterizzato da temperature più alte della media stagionale, con piovosità nella norma. Già alla fine di febbraio si sono registrate temperature primaverili che hanno inciso nello sviluppo vegetativo delle piante, il germogliamento è avvenuto con una decina di giorni di anticipo. L'estate è iniziata i primi giorni di maggio, siccità e caldo si sono protratti per tutto il periodo estivo comportando una naturale limitazione dello sviluppo vegetativo delle piante e quindi della dimensione dei grappoli con rese molto basse. Il lavoro in vigna si è concentrato soprattutto sull'apparato fogliare, mirato alla protezione dei grappoli e alla loro sanità. La vendemmia è iniziata il 7 settembre, e terminata il 28 settembre per un totale di 7 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: prima e 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%