



COLLINE SAN BIAGIO

BALÈ 2018

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

Il 2018 è stata un'annata più regolare rispetto alla precedente, caratterizzata da un inverno generalmente mite, con temperature rigide, solamente nella seconda metà di febbraio. L'inizio di marzo è stato contraddistinto per piovosità e temperature più basse della media stagionale, comportando un leggero ritardo nel germogliamento. E' con aprile che la primavera si manifesta, facendo registrare giornate con temperature diurne al di sopra della media stagionale, e con eventi piovosi rari, concentrandosi quest'ultimi nel mese di maggio con conseguente importante sviluppo vegetativo delle viti e la necessità di intervenire prontamente con sfogliature e lavorazione dei terreni. Un' estate regolare, con temperatura nella media, e il diradamento dei primi d'agosto, hanno permesso di raccogliere uve mature e concentrate. La vendemmia è iniziata il 12 settembre e terminata il 6 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%

