



COLLINE SAN BIAGIO

BALÈ 2019

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 si caratterizza per un inverno mite e piovosità nella media, l'ultima settimana di gennaio ha fatto registrare le temperature più rigide.

Una primavera con temperature leggermente più basse della media stagionale, e caratterizzata da pioggia soprattutto nel mese di aprile, ha rallentato lo sviluppo vegetativo della pianta ritardando di circa dieci giorni la fioritura e l'allegagione. La pioggia caduta in primavera ha però costituito la riserva idrica di un'estate che si è presentata calda e asciutta, ma non torrida, con un settembre caratterizzato da notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. La raccolta è iniziata il 20 settembre per terminare il 13 ottobre per un totale di nove vendemmie.

SCHEDA TECNICA

Classificazione: Rosato Toscana IGT

Uvaggio: 85% Merlot e 15% Sangiovese

Terreno: galestro - alberese

Numero di piante per ettaro: 5.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 60 quintali per ettaro

Vendemmia: 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: 14%

