

BALLA LA VECCHIA

Maremma Toscana DOC



“Guarda come Balla la Vecchia!”: è un modo di dire Maremmano che indica il tremolio dell’aria nelle giornate di calura estiva.

Descrizione

Binomio tra innovazione e tradizione, territorio e vitigni internazionali.

Varietà: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Altitudine: 150 – 180 metri slm

Esposizione del terreno: prevalentemente sud-est

Tipologia del terreno: franco sabbioso con scheletro di natura arenaria, il terreno è piuttosto omogeneo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell’impianto: 5680 piante/ha

Resa uva/ettaro: 90 q.li

Raccolta: Avviene in tre momenti separati, comunque in un periodo compreso tra metà Settembre e fine Ottobre.

Vinificazione: la vinificazione si svolge in acciaio in vasche a temperatura controllata (30°). Dopo la filtrazione viene messo in commercio nel Giugno successivo alla vendemmia.

Note di degustazione

Il vino si presenta di un color rosso rubino, un profumo intenso ed elegante con sentori frutti a bacca rossa, dal sapore morbido, rotondo ed avvolgente.