

# I BALZINI Pink Label

*„I think pink is my colour,  
I wont drink from no other. Never!“  
The Feeling, Rosè*

<b>I BALZINI</b> PINK LABEL
DA SANGIOVESE E
MERLOT
IGP COLLI DELLA
TOSCANA CENTRALE


## NOTE DEGUSTATIVE:

**Esame visivo:** rosato di buona intensità

**Esame olfattivo:** floreale e fruttato. Caratterizzato da note di rosa tea, mughetto e di frutti rossi. Emergono la ciliegia e la fragola.

**Esame gustativo:** fresco e vivace al palato. Ottima acidità, molto buona la persistenza gustativa.

**Nome del vino:** I BALZINI Pink Label

**D'ISANTO & D'ISANTO**

**Suolo:** Origine pliocenica, formazione sedimentaria caratterizzata dalla presenza di sabbie gialle alternate ad argille. Notevole la presenza di fossili marini.

**Microclima:** Temperato – caldo: precipitazioni da medie ad elevate, inverno freddo ed estate da moderatamente calde a calde con tramonti particolarmente soleggiati, data la specifica esposizione ad ovest.

**Esposizione:** Sud – Ovest con orientamento dei filari Nord—Sud.

**Sistema di coltivazione:** Lavorazione del suolo alternata ad inerbimento, potatura della vite a cordone speronato. Diradamento dei grappoli durante la crescita e selezione finale alla raccolta; alla vendemmia i grappoli vengono raccolti a mano, posti in piccole cassette e selezionati ancora sul nastro trasportatore.

**Uve:** Sangiovese e Merlot

**Vinificazione:** Diraspatura pressatura immediata. Dopo una decantazione statica a freddo il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C. Il vino così ottenuto rimane in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

**Consigli:** Servire a 10°-12°C

**Abbinamenti:** Ideale con gli antipasti, i piatti a base di pesce e carni bianche.

**Segni particolari:** “Bellissimo”

