

Giusto alle Balze

Denominazione: IGT Toscana Rosso

Vitigni: Merlot



IL VIGNETO

Altitudine: 238m slm

Esposizione: Nord-Ovest e Sud-Est

Composizione del terreno: Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, ph alcalino ricco di sali e di minerali

Sistema di allevamento: cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: inizio e metà settembre, raccolta a mano con selezione delle uve in vigna.

Fermentazione e macerazione: naturale, in vasche d'acciaio a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti e frequenti rimontaggi all'aperto e al chiuso.

Fermentazione malolattica: svolta naturalmente.

Affinamento: 12 mesi in tonneau nuovi e di secondo passaggio.

Premi e riconoscimenti

Vintage 2012



Vintage 2010



Vintage 2014



Vintage 2007



Vintage 2013

