



## BALTO IGT

Questo vino ad Indicazione Geografica Tipica nasce dalle uve prodotte sulle prime pendici a pochi chilometri dal mare di Capalbio. Qui, grazie al clima mediterraneo e alla intensa luminosità, trovano le condizioni ideali di maturazione il Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. L'Azienda IL PONTE le coltiva secondo una razionale impostazione agronomica ed ottiene nella sua ben attrezzata cantina un vino, il BALTO, che rappresenta la perfetta fusione di queste due componenti.

## SCHEMA TECNICA

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Toscana Rosso

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Clima e suolo: La zona si caratterizza per la vicinanza con il mare e per la grande luminosità che permettono una perfetta maturazione delle uve.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono vinificate con il Delestage. Affina per 12/14 mesi in barriques di rovere francese. Prima della commercializzazione viene affinato 4 mesi in bottiglia.

Affinamento: Dopo la vinificazione nei serbatoi di acciaio a temperatura controllata, i vini svolgono la fermentazione malolattica. Al suo termine vengono messi in barriques di rovere francese dove, dopo il taglio, rimangono per un periodo variabile da dodici a quattordici mesi. Dopo una leggera chiarifica, i vini vengono imbottigliati.

Colore: Intenso profondo di grande spessore, purpureo che vira al granato con l'invecchiamento.

Bouquet: Spiccate note speziate e vanigliate, che si associano a delicati bouquet di piccoli frutti rossi.

Palato: Di grande concentrazione e potenza caratterizzato da tannini eleganti e suadenti.

Abbinamenti: Secondi piatti della regione Toscana e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16° C

Confezione: 6 bottiglie per cartone.

