

Sede legale:
Via Panama, 88 00198 Roma
Italia
ph. +39 068547928
ponte@agricolailponte.com



Azienda:
Strada Carige Alta, 15 58011 Capalbio
Italia
ph. +39 3334843966
www.agricolailponte.com

Balto Toscana IGT

Un vino che celebra l'amico fedele d'infanzia.
Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah si fondono in un abbraccio caldo e avvolgente,
capace di evocare emozioni profonde e ricordi lontani.

SCHEDA TECNICA

Classificazione:
Toscana Indicazione Geografica Tipica Rosso

Vitigni:
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Clima e suolo:
La zona si distingue per la vicinanza al mare e per la grande luminosità, che
favoriscono una perfetta maturazione delle uve.

Vinificazione:
Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate tramite il metodo delestage.
Il vino affina per 12-14 mesi in barriques di rovere francese.

Affinamento:
Dopo la vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, i vini
svolgono la fermentazione malolattica. Al termine di questo processo, vengono
trasferiti 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 ed affinano per 4 mesi in bottiglia prima della
commercializzazione.

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

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

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

Abbinamenti:
Secondi piatti della regione Toscana e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18°C

