



**LE BALZE**



**CLASSIFICAZIONE:** Terre di Pisa Rosso DOC

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colline di Terricciola

**VIGNETI:** allevati a gujot, 5434 ceppi per ettaro

**UVA:** Sangiovese e Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

**VENDEMMIA:** le uve sono raccolte a mano e poste in piccole cassette dove arrivano in cantina per essere immediatamente diraspate. Il Sangiovese viene raccolto nella seconda metà di settembre mentre il Cabernet i primi di ottobre

**METODO DI VINIFICAZIONE:** vinificato in tini d'acciaio a temperatura controllata, la fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni, la macerazione dura circa 10 giorni.

L'affinamento sulle fecce fini avviene in legno di secondo e terzo passaggio per circa 12 mesi. Minimo 4 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13-13,5%

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 6.000 bottiglie da 0,75L – bottiglie da 1,5 L – bottiglie da 3L



**LE BALZE**



**CLASSIFICATION:** Terre di Pisa Rosso DOC

**AREA OF PRODUCTION:** hills of Terricciola

**VINEYARDS:** planted in 2004

**PLANTING ARRANGEMENT:** 80 cm x 230 cm

**PLANTING DENSITY:** 2207 vines per acre (5434 vines/hectare)

**YIELD PER VINE:** Kg 1,5 of grape

**CULTIVATION METHOD:** Gujot

**GRAPEVINES:** Sangiovese 75% Cabernet Sauvignon 20% and Cabernet Franc 5%

**GRAPE HARVEST:** the grapes are hand picked and placed in small crates to be taken to the winery where the grape is separated immediately from the stalk. The Sangiovese is harvested in the second half of September and the Cabernet at the beginning of October.

**VINTAGE METHOD:** contained in steel vats under controlled temperature, fermentation occurs as a process of the indigenous yeasts, the steeping period lasting 15 days. The purification of the sediment is completed in wooden barrels for 12 month.

**ALCOHOLIC PROOF:** 13,5%

**QUANTITY:** 11000 bottles of 0,75cl, – 150 bottles of 1,5 L – 50 bottles of 3L