



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

MOLINO DELLE BALZE

TOSCANA IGT

Il territorio del Chianti Classico ben si addice a vini bianchi di buona struttura ed eleganza. La presenza di roccia, minerali vari come alberesi, galestri, calcari e macigni e altre arenarie che danno struttura e acidità in particolare ad un vitigno come lo Chardonnay che ne è particolarmente ghiotto. Completa l'alta vocazione la costante caratteristica climatica della zona alta del Chianti Classico con le sue escursioni termiche che dall'Agosto accompagnano la maturazione delle uve fino alla raccolta nella seconda metà di settembre.

Il Molino delle Balze è un'etichetta aziendale storica che viene prodotta sin dal 1985 da circa 3,90 ettari in 4 diversi appezzamenti:

- Podere La Stella: 1 ettaro circa a 480 metri di altitudine esposto a Nord-Est con terreni ricchi di macigno del Chianti e altre arenarie.

- Caciaie: 1 ettaro a circa 400 metri di altitudine esposto a Nord, quest'area si contraddistingue per zone ricche di alberese e altre sequenze calcareo argillose.

- Sodone: 1 ettari circa a 380 metri di altitudine esposto a Ovest, anche quest'area di contraddistingue per la spiccata presenza di alberese e calcare.

- Campi: 0,9 ettari a circa 300 metri di altitudine esposta a Est, quest'area è sicuramente più fresca con suoli ricchi di Pietraforte e Alberese.

Questa diversità di suoli, esposizioni ed altitudine permettono di creare il Molino delle Balze, Chardonnay corposo e strutturato in grado di abbinare freschezza e mineralità. Un vino anche di grande longevità.

DENOMINAZIONE Toscana IGT

VITIGNO Chardonnay 100%

VIGNETO Vari appezzamenti in Loc. Castagnoli

TERRENO Ricco di Alberese e calcare

SUPERFICIE DEL VIGNETO 3Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO Varie, da 6 a 20 anni

ESPOSIZIONE Est-Ovest

ALTITUDINE MEDIA 420m. slm

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato

VENDEMMIA Seconda metà di settembre

MACERAZIONE A freddo per 48 ore, poi pressatura soffice

FERMENTAZIONE 50% in acciaio e 50% in barriques di primo e secondo passaggio per circa 10 giorni.

MALOLATTICA Parte in legno e parte in acciaio

AFFINAMENTO Almeno 10 mesi in bottiglia

PRODUZIONE ANNUA Circa 10.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE Vino di intensa mineralità e sapidità con note di freschezza che lo rendono elegante e persistente, il Molino delle Balze è un vino bianco di colore giallo paglierino netto e brillante. Ha un persistente profumo di pesca ed albicocca con sottofondo di mela cotogna e miele d'acacia. È un vino flessuoso e avvolgente al palato, il cui perfetto equilibrio si conclude in un'ottima persistenza gustativa. Destinato ad una pronta bevibilità ma con una evoluzione nei prossimi 5-10 anni

ABBINAMENTI Carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura, pesce di tutti i tipi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C



TENUTE CALÌ
vini e relais


graffetta
SICILIA


ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730


POGGIO
MAESTRINO